# FOLHA DE S.PAULO

INÊS 249

DESDE 1921 ★★★ UM JORNAL EM DEFESA DA ENERGIA LIMPA

ANO 104 ★ Nº 34.815 DOMINGO, 28 DE JULHO DE 2024 R$ 9,90


O MELHOR DE **sãopaulo** gastronomia

## Conheça os vencedores de 2024

Júri e Datafolha elegem os melhores bares e restaurantes em 44 categorias

**restaurante**
Maní, eleito pelo júri, mantém o frescor de quando abriu, há quase duas décadas

**bares**
Astor e Bar Brahma são os melhores de São Paulo, segundo pesquisa Datafolha

**onde comer e beber**
Roteiro reúne 900 casas paulistanas, separadas de acordo com a especialidade

paris 2024

Nadador Guilherme Cachorrão lamenta ao ficar em quinto na final dos 400 m e sair sem medalha, mesmo após o melhor tempo de sua carreira Manan Vatsyayana/ AFP

## Água

Em sábado marcado pelo adiamento de provas por causa das chuvas, o Brasil colecionou reveses nesse início dos Jogos Olímpicos. O país ficou sem medalha na natação, teve derrotas no vôlei e no basquete e o ginasta Arthur Nory foi eliminado. Paris-2024 p. 1

***Karen Jonz***
*O skate, olímpico desde Tóquio-2020, é esporte feminino* p.7

***Tostão***
*Espero explicações didáticas nas transmissões da TV* p.7

AGENDA DOS JOGOS

**SKATE STREET**
**7h** Rayssa Leal participa da preliminar e pode ir à final

**FUTEBOL**
**12h** Brasil x Japão (fem.)

# Venezuela vai às urnas em ameaça inédita a Maduro

## Oposição chega a eleição com chance de desafiar ditadura no país vizinho

A ditadura de Nicolás Maduro se vê sob um risco jamais visto em 25 anos de chavismo na Venezuela, com a oposição esperançosa de que haja troca de comando no país após o resultado das eleições presidenciais que acontecem neste domingo, relata a enviada **Mayara Paixão**.

Pesquisas independentes apontam para o favoritismo de um dos opositores, o diplomata Edmundo González Urrutia, numa campanha impulsionada pela principal voz do antichavismo no país, a liberal María Corina Machado, impedida de concorrer por manobra do regime.

O cenário é diferente do das últimas eleições em 2018, com a mobilização mais ativa da sociedade venezuelana, mas segue coberto de incertezas quanto ao resultado e à reação de Maduro, há 11 anos no poder e sob forte pressão internacional, diante de um revés nas urnas.

Na véspera da votação, as ruas de Caracas estavam calmas, depois de um período eleitoral que teve dezenas de detenções e solturas de opositores. O anúncio do vencedor pode demorar até a madrugada desta segunda, e a posse do presidente eleito será só em janeiro. Mundo A10

***Sylvia Colombo***
*O elo do chavismo com americanos*

Empresários de petróleo dos EUA demonstram preferir a permanência de Maduro à incerteza da troca do mandatário. Mundo A11

***Celso R. de Barros***
*Ditador não deve aceitar derrota*

Maduro cassou candidaturas de oposição e barrou observadores. Se tentar melar a eleição, sua vida não será fácil. Política A7

Circulação apenas na Grande São Paulo

Lagostim servido no Cais, eleito o melhor em frutos do mar Keiny Andrade/Folhapress

## Famílias de vítimas da PM em SP viram alvo de intimidação

Parentes de mortos na Operação Escudo, deflagrada pela gestão Tarcísio há um ano, sofrem abordagens de policiais. Governo diz não compactuar com desvios. Cotidiano B2

PM borra gravação com lanterna em Santos (SP) Reprodução

## Previdência contempla militar com inatividade maior que serviço

Mercado p.2

ilustrada ilustríssima

## Movimento surrealista faz cem anos

Impulsionado por Freud, o surrealismo estremeceu a ideia de racionalidade que embasava a arte, a organização social e o entendimento da vida. C1

**EDITORIAIS A2**

*É preciso discutir nova reforma da previdência*
Sobre a necessidade de conter déficits na área.

*Um jogo perigoso*
Acerca de embates da Otan com Rússia e China.

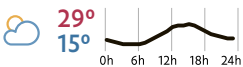


**TENDÊNCIAS / DEBATES A3**

*Sim, taxem os bilionários*

A taxação dos bilionários, impulsionada pelo ministro Fernando Haddad no âmbito do G20, é passo decisivo e compromisso ético coletivo para romper o ciclo de desigualdade, redistribuindo recursos de modo mais equitativo.

**Luiza Helena Trajano, Maria Alice Setubal (Neca), Alexandre Padilha e Paulo Pereira**

**ATMOSFERA**
São Paulo hoje

29° 15°


ISSN 1414-5723

34815

FOLHA DE S.PAULO
UM JORNAL EM DEFESA DA ENERGIA LIMPA
Publicado desde 1921 – Propriedade da Empresa Folha da Manhã S.A.

PUBLISHER Luiz Frias
DIRETOR DE REDAÇÃO Sérgio Dávila
SUPERINTENDENTES Carlos Ponce de Leon e Judith Brito
CONSELHO EDITORIAL Fernanda Diamant, Hélio Schwartsman, Joel Pinheiro da Fonseca, José Vicente, Luiza Helena Trajano, Patricia Blanco, Patrícia Campos Mello, Pérsio Arida, Ronaldo Lemos, Thiago Amparo, Luiz Frias e Sérgio Dávila (*secretário*)
DIRETOR DE OPINIÃO Gustavo Patu
DIRETORIA-EXECUTIVA Alexandre Bonacio (*financeiro, planejamento e novos negócios*), Anderson Demian (*mercado leitor e estratégias digitais*), João Cestari (*tecnologia*) e Marcelo Benez (*comercial*)

Jean Galvão

# EDITORIAIS

editoriais@grupofolha.com.br

## *É preciso discutir nova reforma da Previdência*

**Apesar das mudanças em 2019, ritmo de aumento do déficit é insustentável, sobretudo após Lula mudar política para reajuste do salário mínimo**

É bem-vinda a informação publicada nesta **Folha** de que membros da cúpula da Câmara dos Deputados avaliam a necessidade de a Casa iniciar, em 2025, um debate acerca de nova reforma da Previdência.

Mesmo que eventuais mudanças não sejam aprovadas na atual legislatura, é fundamental começar a discussão o quanto antes pois demandará tempo para a sociedade assimilar sua indispensabilidade.

A última reforma, proposta em 2016 pelo ex-presidente Michel Temer (MDB), só saiu três anos depois, no final 2019, no governo Jair Bolsonaro (PL). Apesar da mudança, o déficit previdenciário da União foi de R$ 428 bilhões em 2023.

Lamentavelmente, o Congresso não deverá contar nesta empreitada com o apoio do presidente Lula (PT), refratário a reformas impopulares, mas imprescindíveis.

Será mais um erro deste governo, que colherá déficits crescentes, a provável violação de suas metas fiscais e uma trajetória explosiva da dívida pública —que pressionará o dólar, a inflação e os juros.

Os parlamentares consideram não mexer em direitos adquiridos, mas aplicar mudanças sobre os novos que ingressarem no sistema, o que deve ser insuficiente.

Hoje, há um rombo contratado, para além dos déficits anuais, de mais de R$ 100 bilhões em quatro anos. Ele será consequência direta, diga-se, da decisão de Lula de corrigir o salário mínimo pela inflação e o crescimento do PIB.

O presidente, aliás, soterrou o debate aventado pelos ministérios do Planejamento e da Fazenda para desvincular benefícios previdenciários e sociais deste critério de correção, e de voltar a ajustá-los só pela inflação, como era antes.

Esse, no entanto, não é o único problema. Na reforma de 2019, ficaram de fora pontos fundamentais.

As regras dos militares têm o maior déficit por beneficiário entre os três regimes da União, de R$ 159 mil per capita por ano. No INSS, ele é de R$ 9,4 mil, e no regime dos servidores civis, de R$ 69 mil, segundo o Tribunal de Contas da União.

No meio rural, homens e mulheres se aposentam aos 60 e 55 anos, respectivamente —ante 65 e 62 anos nas zonas urbanas. Estima-se que, do déficit primário do INSS de 2,7% do PIB em 2022, 40% se originaram na previdência rural.

A diferença de três anos a favor das mulheres na idade mínima de aposentadoria também é questionada por especialistas. Pois, segundo o IBGE, elas vivem cerca de sete anos a mais que os homens.

Todos esses temas são sensíveis e politicamente espinhosos. Daí a necessidade de se começar a debatê-los já para que a sociedade fique bem informada sobre o que está em jogo: a possibilidade de uma ruptura que leve o sistema a não ter como honrar seus pagamentos.

## *Um jogo perigoso*

**Entrechoques entre Otan, Rússia e China nos ares são mais um problema para a segurança global**

Ao longo de 2023, a Organização do Tratado do Atlântico Norte despachou caças para interceptar aviões russos que se aproximavam do espaço aéreo de seus membros cerca de 300 vezes. Os números do lado contrário não são muito diferentes, apenas mais sigilosos.

Tais entrechoques acontecem em todas as linhas de atrito entre potências, envolvendo de um lado os Estados Unidos e seus aliados, e do outro, russos e chineses. Os encontros se dão sobre mares como o Báltico, o Negro, o do Sul da China, no estreito de Taiwan, águas árticas e mesmo a Síria.

As ocorrências soam banais por envolverem testes de prontidão: os adversários querem saber o quão rápido o inimigo pode reagir a uma tentativa de intrusão. No ambiente carregado da geopolítica atual, no qual pisca como alarme a agora duradoura Guerra da Ucrânia, são também muito perigosas.

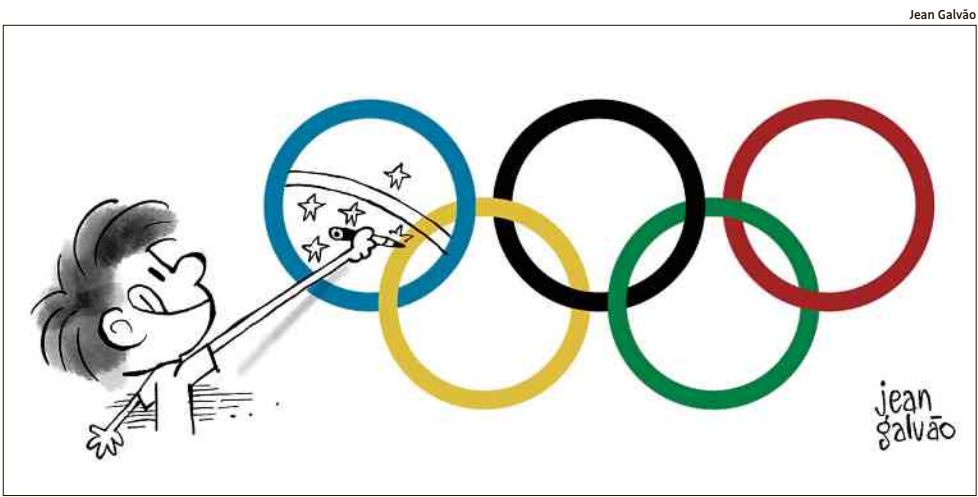
Só na semana que passou, os russos enviaram caças para interceptar dois bombardeiros B-52 americanos perto de suas fronteiras após uma inédita missão sobre a Finlândia, país que ingressou na aliança militar ocidental no ano passado.

Os aviões, que mesmo sem carregar armas nucleares simbolizam a capacidade americana de dispará-las perto das fronteiras russas, vão operar nas próximas semanas na Romênia, a partir de uma base a 110 km da Ucrânia conflagrada.

Em resposta, Moscou bombardeou posições da Ucrânia junto à Romênia com drones, alguns dos quais acabaram em território do país vizinho, que integra a Otan. No mesmo dia, interceptou um avião-espião de Londres no mar Negro.

Ato contínuo, Rússia e China realizaram uma patrulha com bombardeiros igualmente capazes de lançar ataques nucleares perto do Alasca, chamando a interceptação de caças americanos e canadenses.

Já houve acidentes no passado: um caça chinês caiu após colidir com um avião americano e uma aeronave russa derrubou um drone dos EUA no mesmo mar Negro.

Desnecessário dizer que, em um mundo desregulado com o colapso da ordem que pôs fim à Guerra Fria e com tensões em alta, basta um erro de cálculo no ar para colocar em marcha a insensatez.

## *O cortesão e o herege*

**Hélio Schwartsman**

"The Courtier and the Heretic" (o cortesão e o herege), de Matthew Stewart, não é exatamente um livro novo (saiu em 2007), mas, como gostei bastante de um título mais recente do autor ("An Emancipation of the Mind", que já comentei aqui), resolvi experimentar. Não me arrependi. "The Courtier..." é até melhor do que "An Emancipation...".

Em "The Courtier...", Stewart conta a história do encontro e dos subsequentes desencontros entre dois dos mais notáveis filósofos do século 17, Spinoza e Leibniz, que não poderiam ser mais diferentes, nem mais semelhantes.

Spinoza é o grande nome da modernidade. Percebeu que o avanço das ciências criaria problemas para o Deus pessoal dos religiosos e aceitou as consequências. Sua filosofia equipara Deus à natureza, tirando-lhe qualquer espaço de atuação, e nega a existência de milagres e de uma vida após a morte no modelo das religiões. Não é surpresa que tenha sido excomungado pela comunidade judaica de Amsterdã e vilipendiado por todos os teólogos da Europa. "Judeu ateu" é a expressão menos insultuosa dirigida a ele.

Leibniz leu e entendeu Spinoza, mas se recusava a abandonar o Deus pessoal. Não por ser um carola inveterado (ele não ia à igreja), mas por achar que as pessoas precisam de religião para viver em paz. Na tentativa de resgatar esse Deus, criou um sistema engenhoso mas abstruso, com suas mônadas e mundos possíveis (vivemos no melhor deles), que virou motivo de chacota de Voltaire e Jonathan Swift. Pior, Stewart mostra que, no fundo, Leibniz continuou sendo um spinozista, mas "no armário".

Tão interessante quanto a investigação filosófica que Stewart nos apresenta são suas observações sobre a psicologia dos dois filósofos, notadamente a de Leibniz, uma figura muito mais difícil de destrinchar do que Spinoza. O alemão, afinal, é um daqueles raros personagens que pode ser pintado como gênio, vilão e pessoa bem-intencionada.

helio@uol.com.br

## *A desgraça da Polícia Rodoviária*

**Bruno Boghossian**

Há quatro meses, a Polícia Rodoviária Federal foi tomada por uma disputa política escancarada. No fim de março, começou a circular um dossiê com informações pessoais e acusações contra o diretor-geral da corporação, Antônio Fernando Oliveira. O objetivo da operação seria derrubar o chefe do órgão para instalar um novo grupo no comando.

Os capítulos seguintes expuseram o tamanho da desgraça. Oliveira abriu uma investigação sobre o dossiê, apontou o envolvimento da cúpula do órgão no Distrito Federal e demitiu os dois principais nomes da unidade. Um deles havia acabado de se filiar ao PT e buscava apoio político para substituir o diretor-geral.

A Polícia Rodoviária Federal já viveu dias bem piores como um órgão apodrecido pelo aparelhamento político. Na pandemia, Jair Bolsonaro demitiu o diretor-geral depois que o órgão divulgou uma nota de pesar pela morte de um agente. O motivo da ira: o texto informava que a causa do falecimento era Covid.

Foi uma amostra do assalto que o governo promoveria na PRF. Sob o infame Silvinei Vasques, o órgão agiu como uma polícia a serviço de um grupo político. O diretor declarou voto em Bolsonaro e usou a máquina da corporação para bloquear rodovias no dia do segundo turno da eleição. Aposentou-se aos 47 anos, meses antes de ser preso.

Além da corrupção política, a PRF incluiu no portfólio incursões vergonhosas no mundo do crime. Em 2022, matou um homem asfixiado numa "câmara de gás" no porta-malas de um carro. No ano seguinte, sob o governo Lula, agentes balearam uma menina de 3 anos na cabeça e foram ao hospital para intimidar sua família. Ela morreu dias depois.

O governo trabalha com a proposta de mudar o nome da corporação e transformá-la numa polícia ostensiva. Ela precisa de uma reforma mais profunda, para acabar com a brutalidade e impedir a captura por espertos, filiados ou não a partidos políticos. É isso ou dar razão a Gilmar Mendes, que disse que a PRF "merece ter sua existência repensada".

## *Agora vai*

**Ruy Castro**

Nos anos 1970, em um restaurante no Rio, Fernanda Montenegro sentou-se casualmente ao lado de uma mesa de americanos. Com ela, seu filho Claudio, ainda garoto. Os americanos falavam alto. Claudio perguntou a Fernanda: "Mamãe, eles são de verdade ou é só no filme?". Claudio tinha razão de duvidar. Com os americanos, nunca podemos ter certeza. A começar pelo cinema que eles faziam nos anos dourados. Nada era o que parecia ser.

Em plena 2ª Guerra, John Wayne e Errol Flynn interpretavam supersoldados dizimando nazistas. Logo eles que, na vida real, não foram à guerra e nunca vestiram uma farda —e, no futuro, o biógrafo Charles Higham acusaria Flynn de ter sido informante para os alemães. Jerry Lewis, um dos cômicos mais amados do mundo, era intragável como pessoa, segundo opinião unânime em Hollywood. Já Boris Karloff, o maior monstro do cinema, era um doce —educado, gentilíssimo, botava presentes de Natal para as crianças na porta de seus vizinhos no Edifício Dakota, onde morava.

Rita Hayworth não tinha testa —ganhou uma à custa de eletrólise. Marlene Dietrich teve os sisos e molares arrancados para ficar com o rosto afilado. Victor Mature, que fez Sansão em "Sansão e Dalila" (1949), morria de medo do leão dopado que tinha de enfrentar em cena. E Humphrey Bogart, Gary Cooper, John Wayne, James Stewart, Fred Astaire e Gene Kelly usavam peruca.

Nos filmes clássicos americanos, as cenas externas noturnas eram filmadas de dia, com a chamada "noite americana". Ninguém fazia a barba até o fim —limpava a espuma com a toalha e já estava impecavelmente barbeado. Ninguém terminava uma refeição —era sempre interrompido e tinha de abandonar a mesa. Nas pancadarias no saloon, com espelhos partidos e socos a granel, ninguém saía de mão ou queixo quebrado.

E que bom que, finalmente, temos Kamala Harris. Ela é de verdade ou os EUA são só no filme?

## *O acordão tem DNA*

**Muniz Sodré**

Professor emérito da UFRJ, autor, entre outros, de "Pensar Nagô" e "Fascismo da Cor". Escreve aos domingos

Pesquisa recente, "a cara da democracia", revela uma surpreendente sobreposição de opiniões por parte de eleitores lulistas e bolsonaristas. Mas passa ao largo da máscara elitista dessa face, a pletora dos acordos secretos de poder que põem em segundo plano as leis republicanas. A imprensa tem chamado isso de "acordão": uma miríade de arranjos políticos, judiciários e empresariais para anular condenações, liberar fraudadores do erário, isentar generais do golpismo. São muitas as "sangrias" a se estancar.

Talvez a exposição moral disso tudo ainda surpreenda parte da consciência civil. Mas dificilmente o senso comum. Este já pressentia que a roubalheira seria contornada pela correlação de forças que dirige o sistema. Pressentimento é o que a academia chamaria de episteme do comum, isto é, o saber nascido da experiência dos costumes e do cotidiano nas ruas.

Uma dessas formas epistêmicas provém da comunidade afro-litúrgica, outro tipo de reflexão sobre o mundo. Nesse universo, palavra-chave é "acerto", a negociação inerente aos modos de coexistência entre os entes vivos do planeta. É o conceito de um popular acordo profundo, análogo ao desenvolvido pelo filósofo baiano João Carlos Salles, em torno de uma erudita "gramática dos acordos profundos" (em "Gatos, Peixes & Elefantes"). Tudo se pactua por regras de linguagem. Até mesmo a fé se define como confiança no acerto simbólico entre homens e divindades.

Vem daí o primado das regras, sempre concretas, partilhadas pelo comum. Deveria valer para toda a sociedade. Se leis não são mediadas por regras conhecidas de todos, decai por um lado a legitimidade democrática e cresce por outro o descrédito popular na administração da vida social.

Sem regras públicas, na surdina dos acordos fisiológicos em torno das emendas parlamentares, esquerda burocrático-partidária e direita são rótulos distintos apenas para fins eleitorais. Ambas fecham os olhos ao retorno do "petrolão" e à blindagem da Câmara, hoje sindicato do coronelismo eleitoral, na sua mutação em câmara de horrores.

Quanto ao cardinalato togado, se velou para evitar a erosão da fachada democrática do país pela vertigem fascista, agora, em meio a acordos conciliatórios e à promiscuidade das libações internacionais, zela mais pelo DNA patrimonialista da República do que pela Constituição.

Acordão não tem de fato nada a ver com o acerto simbólico da vida comum, é um tapa-olho na cara da democracia. Nem é sequer coisa nova: à imagem do besouro rola-bosta, que carrega às costas o mesmo velho entulho, é o eterno retorno do pacto extrativista, de que o povo sempre esteve excluído.

# TENDÊNCIAS / DEBATES

folha.com/tendencias debates@grupofolha.com.br
Os artigos publicados com assinatura não traduzem a opinião do jornal. Sua publicação obedece ao propósito de estimular o debate dos problemas brasileiros e mundiais e de refletir as diversas tendências do pensamento contemporâneo

## *Sim, taxem os bilionários*

### Compromisso coletivo pode romper desigualdades

Nos últimos anos, testemunhamos um crescimento acelerado na concentração de riqueza global. Enquanto isso, a maioria da população mundial luta para acessar serviços básicos de saúde, educação e moradia. Tal disparidade se deve, em parte, ao fato de que os sistemas tributários reforçam assimetrias entre a tributação da renda do trabalho e do capital.

Reconhecer que a riqueza acumulada se multiplica a partir de estruturas econômicas e sociais que favorecem os mais ricos é fundamental para combater as desigualdades. No contexto brasileiro, os juros reais e a concentração do patrimônio de bilionários acabam reduzindo o potencial de canalização de recursos para atividades produtivas, o que impacta o investimento, a geração de empregos, o crescimento e a distribuição de renda.

Os países devem utilizar sua política fiscal como ferramenta para reduzir desigualdades e impulsionar o enfrentamento da nova realidade climática. É necessário propor uma agenda inclusiva, em que todos os países contribuam para a procura de soluções. Enfrentar esses problemas e propor soluções é uma prioridade da presidência brasileira do G20.

A taxação dos bilionários, impulsionada pelo ministro Fernando Haddad no âmbito do G20, é um passo decisivo e um compromisso ético coletivo para romper o ciclo de desigualdade, redistribuindo recursos de maneira mais equitativa por meio de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento econômico sustentável e para adaptação e mitigação de mudanças climáticas.

Desenvolvida pelo economista Gabriel Zucman a pedido do governo brasileiro, a proposta de criação coordenada de um tributo com alíquota mínima de 2% ao ano sobre renda presumida com base na riqueza de indivíduos com patrimônio acima de US$ 1 bilhão afetaria cerca de 3.000 pessoas no mundo, apenas 70 no Brasil, e poderia arrecadar globalmente cerca de US$ 250 bilhões por ano.

Essa proposta incentivaria a busca por investimentos de maior rentabilidade, promovendo mais inovação. A constatação de que a alíquota efetiva de Imposto de Renda no Brasil é, hoje, menor para os mais ricos explicita que nossa estrutura tributária beneficia os mais endinheirados, enquanto o cidadão comum enfrenta uma significativa carga tributária sobre o consumo.

A redistribuição de renda tem o potencial de estimular o consumo de um grande contingente populacional e gerar crescimento econômico. Isso é especialmente relevante no caso dos bilionários, já que não consomem a maior parte de sua renda. Vale lembrar ainda que o consumo per capita desses bilionários imprime ao planeta um padrão de consumo totalmente incompatível com a atual crise climática. Além da expansão da demanda interna, é crucial considerar que sociedades mais igualitárias tendem a experimentar menores índices de criminalidade e maiores estabilidade de política e sensação de bem-estar.

A taxação dos bilionários como um compromisso coletivo internacional também poderia ser um incentivo à inovação no uso de recursos públicos e à coordenação de políticas dirigidas à reparação, mitigação e adaptação dos efeitos das mudanças climáticas. A proposta de um novo compromisso ético com a redução das desigualdades deve se comprometer com a transparência e a especificidade dos usos dos recursos em ações reconhecidamente urgentes na estruturação das respostas aos desafios emergentes.

A proposta defendida pelo ministro Haddad e apresentada pelo governo brasileiro no G20 é uma medida justa e necessária. Representa um passo crucial para a construção de um Brasil e de um mundo mais prósperos e inclusivos. Assim, essa proposta, que já foi aprovada por unanimidade na reunião de maio da Comissão de Assuntos Econômicos do Conselhão da Presidência da República, emerge como um passo crucial rumo à justiça fiscal global e ao desenvolvimento econômico-social sustentável.

**Luiza Helena Trajano**, empresária, é membro do Conselho de Desenvolvimento Econômico Social Sustentável (Conselhão) e do Conselho Editorial da **Folha**; **Maria Alice Setubal (Neca)**, presidente do Conselho da Fundação Tide Setubal e membro do Conselhão; **Alexandre Padilha**, ministro da Secretaria de Relações Institucionais; e **Paulo Pereira**, secretário-executivo do Conselhão

Fido Nesti

## *Quem vai parar a polícia baiana?*

### Opção por confronto converte inocentes em vítimas

***Maria Isabel Couto e Dudu Ribeiro***

Doutora em sociologia (Iesp/Uerj), é diretora de dados e transparência do do Instituto Fogo Cruzado
Historiador, é diretor-executivo da Iniciativa Negra por Uma Nova Política sobre Drogas

Pelo segundo ano consecutivo, a Bahia lidera o ranking nacional de mortes por intervenção policial. A polícia que mais mata no Brasil parece atuar livre de amarras, responsabilização e controle da sociedade ou do Ministério Público. É o exemplo mais nítido de uma crise que vai além desta gestão. É também uma crise do próprio modelo de segurança pública brasileiro.

Apenas em 2023, o Instituto Fogo Cruzado mapeou 108 perseguições policiais com tiros nas ruas de Salvador e região metropolitana, 33 chacinas policiais e 17 vítimas de balas perdidas em ações da polícia. De todos os tiroteios registrados no último ano, 37% ocorreram em ações policiais. Estes são apenas alguns dos números e das histórias de vida e morte que complementam os dados do Fórum Brasileiro de Segurança Pública e apontam para as consequências devastadoras da opção pelo confronto como principal política de segurança pública.

Uma política pública de segurança que coloca os cidadãos em risco é exatamente o contrário do que se espera do Estado. A opção pelo confronto transforma inocentes em vítimas de policiais na Bahia diariamente. Não precisa ser especialista para notar que os resultados são pífios no que realmente importa: controlar a expansão dos grupos armados e reduzir conflitos.

Há que se destacar, ainda, que a violência cometida pelo Estado não afeta toda a sua população de forma homogênea. A alta letalidade causada por agentes do Estado, focados em exterminar jovens negros, é a face cruel do negacionismo quando se trata de segurança pública. Em sua marcha implacável, o Estado aposta na falta de transparência e na recusa em produzir evidências que confirmem, ou não, a eficácia da estratégia do confronto.

Os dados produzidos pela sociedade civil, no entanto, dão a dimensão do problema. Em 2023, apenas 19 bairros registraram 46% de todas as ações policiais que resultaram em tiros em Salvador. Todos eles são habitados por uma maioria negra, acima da média da capital. A letalidade provocada por policiais é a regra, mas, como é possível perceber, não é para todos.

Infelizmente, as más notícias para a população baiana não param nos dados de 2023. Uma olhada nos gráficos do Sistema Nacional de Informações de Segurança Pública, referentes a 2024, mostra indicadores ainda piores. Nos cinco primeiros meses deste ano, as mortes por intervenção policial na Bahia já haviam ultrapassado a marca de 700 registros, deixando um rastro inacreditável de 5 mortos por dia.

Em que pesem as amplas evidências da ineficácia do caminho escolhido, a polícia não dá sinais de que sua atuação possa ser diferente. Será preciso um esforço de muitos atores para a Bahia ter uma política de segurança pública eficaz. Ela começa com um plano de redução da letalidade por intervenção policial e passa, necessariamente, pelo fortalecimento do controle externo sobre toda a polícia. Cabe ao governo baiano liderar esse processo, e é fundamental que se diga: a Bahia não é um caso perdido. Chegamos a um patamar inaceitável, mas é possível, sim, fazer diferente.

# PAINEL DO LEITOR

folha.com/paineldoleitor leitor@grupofolha.com.br
Cartas para al. Barão de Limeira, 425, São Paulo, CEP 01202-900. A Folha se reserva o direito de publicar trechos das mensagens. Informe seu nome completo e endereço

**Olimpíadas de Paris**

"Abertura dos Jogos supera ameaças terroristas e sabotagem, mas sofre com a chuva" (Esporte, 26/7). Fazia tempo que não ficava mais do que duas horas em frente à TV. O que vi foi um espetáculo. Incluiu literatura, música, moda e todas as artes em geral. Vi inclusão, diversidade, alívio cômico, vi liberdade, igualdade, fraternidade e até eternidade.

**Maria Aparecida** (Sorocaba, SP)

*

Este papo de diversidade e inclusão nos esportes para mim tem que ser acompanhado de recordes. Do contrário, é mimimi. Desta vez foi um casal hétero a acender a pira. Na próxima vão incluir um trans, um gay, uma criança etc. Isso pouco me importa, só quero ver a competição.

**Benedito Claudio Pacifico** (Duque de Caxias, RJ)

*

"Uniforme olímpico escancara o preconceito dos descolados" (Marília de Camargo Cesar, 26/7). A colunista analisa o preconceito dos que empunham a bandeira da inclusão e parece ter razão nisso. Mas o uniforme é feio mesmo.

**Deborah Teixeira** (Recife, PE)

*

Esteticamente, esse uniforme pode não ser o mais bonito, mas está longe de ser feio. Na verdade, ele é o que mais representa o Brasil. O brasileiro não costuma usar blazer, terninho ou chapeuzinho de turista, como já vimos em outras cerimônias de abertura. Eu me sinto muito mais representado e identificado com esse uniforme do que com um estilo artificial, feito para agradar estrangeiros.

**Joel Bento** (São Paulo, SP)

**Violência**

"SP tem queda de roubos, furtos e homicídio; latrocínios sobem" (Cotidiano, 25/7). Não temos um plano de segurança, apenas truculência e, portanto, a morte de alguns inocentes.

**Roberto Foz Filho** (Jundiaí, SP)

**Guerra Israel-Hamas**

"'Não vou me silenciar', diz Kamala a primeiro-ministro de Israel sobre Gaza" (Mundo, 25/7). Os EUA sempre apoiaram as carnificinas realizadas por governantes que atendem seus interesses. No caso de Israel, é o grande e único aliado no Oriente Médio há anos, um puxadinho do Pentágono que os EUA pagam e muito bem.

**Sergio Roberto Ortiz Nascimento** (Vicentina, MS)

**Eleições na Venezuela**

"Ex-presidentes se dizem impedidos de ir à Venezuela por regime de Maduro" (Mundo, 26/7). Alguém ainda acredita na lisura das eleições na Venezuela e em outros países onde não se tenha a condição de contar e auditar os votos?

**Arnaldo Facciotti** (São Paulo, SP)

*

A Venezuela é um país soberano e tem o direito de fazer sua eleição.

**Raimundo Alvaro Campos de Lima** (Manaus, AM)

# ERRAMOS

erramos@grupofolha.com.br

**MERCADO** (27.JUL, PÁG. 2) Diferentemente do publicado na reportagem "Leilão de energia do Paraguai tem propostas de BTG e Âmbar", a empresa que chamou a atenção por não participar do leilão é a Tradener, e não Enertrade.

## ASSUNTO QUAL É O SEU AUTOR CONTEMPORÂNEO FAVORITO, LEITOR DA FOLHA?

Amo a Elizabeth Strout. Adoro como ela cria personagens complexas, empáticas e cheias de vulnerabilidades. A escrita dela também é do meu número: consegue transmitir muito, com uma prosa simples e direta. E os assuntos? O extraordinário por meio do ordinário do cotidiano. Minha indicação é "Olive Kitteridge".

**Rafaella Sabatowitch** (Curitiba, PR)

*

Elena Ferrante. O fenômeno italiano vem atravessando gerações com uma onda literária que a gente não vê há um tempo. Se o que marca um autor ou autora é seu estilo, sua capacidade de nos mobilizar à leitura por como escreve, mais do que sobre o que escreve, Ferrante é marcante. Recomendo "A Filha Perdida".

**José Maurício Cavalcanti Bazante** (Recife, PE)

*

Conceição Evaristo. Porque ela é capaz de integrar no seu texto as memórias individuais e coletivas do povo negro brasileiro com ficção e uma narrativa poética. É uma produção que toca a alma dos brasileiros. Indico "Becos da Memória".

**Simone Rodrigues Neves** (Uberlândia, MG)

*

Jeferson Tenório que, sem dúvida, escreveu a obra do momento: "O Avesso da Pele". Seja por tratar do racismo estrutural no Brasil, seja pela linguagem coloquial e enredo envolvente. O autor chegou a ser censurado por parte do conservadorismo que, infelizmente, assola o país, numa ignorância típica de quem acredita que a terra seja plana.

**José Carlos Mariano do Carmo** (Florianópolis, SC)

*

Dalton Trevisan. Ele é o maior contista do mundo. É um dos maiores gênios de nossa literatura. O mestre da concisão. A elaboração de sua estética e estilística é exemplar.

**Camila Alvares Pasquetti** (Florianópolis, SC)

Itamar Vieira Júnior pela forma como construiu a trama, com riqueza de detalhes, na obra "Torto Arado". Um romance realístico sobre a vida sofrida do nordestino.

**Juliana Christina de Souza Reis Silva** (Uberaba, MG)

*

Joca Reiners Terron. Porque ele faz o que quer com o português, os temas dos livros são relevantes, a forma de contar as histórias é inovadora e tem respeito pela inteligência dos leitores dele. Recomendo "A Morte e o Meteoro". Escreve com ácido sulfúrico.

**Maurício Quintella Tortosa** (São Paulo, SP)

*

Raphael Montes. Narra os fatos com uma crueza social similar a Nelson Rodrigues. É o tipo do autor que suga sua atenção e fica difícil largar. Indico "O Vilarejo". Não importa se não seguir a ordem sequencial dos capítulos: tudo é caos, sangue e perdição.

**André Bicudo Larrubia** (Vinhedo, SP)

*

Mariana Salomão Carrara. Sua escrita é preciosa, nos faz reler diversas vezes os parágrafos recém-lidos, em uma tentativa de degustar lentamente as palavras belamente escritas. Indico "É Sempre a Hora da Nossa Morte Amém".

**Virgínia Catelan** (São Paulo, SP)

*

Adriana Lisboa. É uma escritora que está atenta aos temas atuais, mas que é devedora de uma tradição singular entre os brasileiros, o lirismo do cotidiano, como Adélia Prado, Manoel de Barros e Manuel Bandeira. Recomendo "Todo o Tempo que Existe".

**Larissa Dantas Oliveira** (Brasília, DF)

*

Eliana Alves Cruz, porque "Água de Barrela" e "Nada Digo de Ti, que em Ti Não Veja" são minhas obras preferidas, temas difíceis, pesquisa rigorosa e uma escrita primorosa.

**Maria do Socorro Branco** (Rio de Janeiro, RJ)

# política

## PAINEL

**Guilherme Seto** (interino)
painel@grupofolha.com.br

### O tempo não para

O governo Lula (PT) e servidores insatisfeitos têm pouco mais de um mês para chegarem a um acordo sobre as reivindicações das carreiras, sob pena de os reajustes não constarem no projeto de LOA (Lei Orçamentária Anual) de 2025 que o Executivo precisa enviar até 31 de agosto. Atualmente, servidores do Ibama, da Abin e das agências reguladoras negociam demandas com o Ministério da Gestão. As tratativas têm sido truncadas, e as categorias já realizaram paralisações e greves.

**CABO DE GUERRA** Os servidores do Ibama abandonaram a demanda de reestruturação de carreira na última proposta enviada à Gestão e pedem reajuste salarial. A pasta ainda vai analisar a contraproposta. A associação que representa os servidores da Abin anunciou operação padrão em 19 de julho e classifica como humilhante a proposta do governo de reajuste zero para a base em janeiro do ano que vem e 5% de aumento em abril de 2026.

**TURBO** O Ministério da Saúde reajustou em 100% os valores repassados aos 227 Centros de Referência em Saúde do Trabalhador (Cerest). As unidades são voltadas à assistência na redução de doenças provenientes dos ambientes de trabalho. O custeio mensal estadual subiu de R$ 40 mil para R$ 80 mil e os regionais e municipais de R$ 30 mil para R$ 60 mil.

**NA MÃO** O BNDES aprovou financiamento de R$ 100 milhões para a concessionária rodoviária Caminhos da Serra Gaúcha, afetada pelas chuvas que atingiram o Rio Grande do Sul. O financiamento faz parte de programa que busca dar capital de giro para as companhias enfrentarem necessidades de liquidez mais imediatas.

**DISPUTA** Um dos alvos de pedido de investigação do Ministério da Previdência sobre uso indevido do Conselho Federal de Medicina para apoiar interesses particulares da ANMP (Associação Nacional de Peritos Médicos Federais), Francisco Cardoso concorre a conselheiro titular por São Paulo nas eleições do CFM.

**PLATAFORMA** Vice-presidente da ANMP, Cardoso integra a chapa "Força Médica", que se diz contra o aborto e o Mais Médicos. Na pandemia, ele se empenhou na defesa de remédios sem eficácia contra a Covid-19, como a cloroquina.

**TAMBÉM QUERO** A ex-deputada federal Cida Borghetti (PP) apelou ao STF para tentar ganhar aposentadoria especial pelo cargo de governadora do Paraná, cadeira que ocupou apenas entre abril e dezembro de 2018, com a renúncia do titular, Beto Richa (PSDB).

**MIRA** No pedido à Corte, os advogados da ex-governadora ainda insistem para que o caso seja julgado pelo ministro Gilmar Mendes, que já beneficiou outros ex-governadores em processos semelhantes. Cida é casada com o deputado federal licenciado Ricardo Barros (PP), que hoje comanda secretaria na gestão Ratinho Junior (PSD-PR).

**EU VOLTEI** Alvo da Lava Jato há quase dez anos, quando ocupava a cadeira de líder do governo Dilma Rousseff (PT) no Senado, o ex-petista Delcídio do Amaral confirmou sua pré-candidatura nas eleições de outubro. Agora filiado ao PRD, ele tentará comandar a Prefeitura de Corumbá, no interior de Mato Grosso do Sul, onde nasceu. Em 2015, Delcídio foi o primeiro senador preso no exercício do mandato desde a redemocratização do país.

**TIMES** A coligação pela qual Ricardo Nunes (MDB) vai tentar a reeleição em São Paulo, com 12 partidos, terá cerca de 600 candidatos a vereador, projeta a equipe de campanha do prefeito. A segunda maior, a de Guilherme Boulos (PSOL), terá aproximadamente 150, com sete legendas.

**PROSA** Por falar em Boulos, o candidato à Prefeitura de São Paulo viaja neste domingo (28) ao Uruguai para se reunir com o ex-presidente uruguaio José "Pepe" Mujica, 89, que passa por tratamento contra câncer de esôfago. O encontro acontecerá na casa de Mujica. Eles vão discutir política e desafios à democracia.

**Três Poderes**

**VENCEDOR DA SEMANA**
**Tarcísio de Freitas (Republicanos)**, governador de São Paulo, que conseguiu concluir a privatização da Sabesp, principal projeto de sua gestão.

**PERDEDOR DA SEMANA**
**José Luiz Datena (PSDB)**, candidato à Prefeitura de São Paulo, que deu declarações que reforçaram a impressão de que pode desistir da eleição e agitou opositores no seu partido.

**FIQUE DE OLHO**
**Ricardo Nunes (MDB)** e **Pablo Marçal (PRTB)** fazem convenções em SP; **governo Lula** acompanha reflexos da eleição na Venezuela.

Com Catarina Scortecci e Danielle Brant

GRUPO FOLHA
FOLHA DE S.PAULO ★★★
UM JORNAL EM DEFESA DA ENERGIA LIMPA

**Redação São Paulo**
Al. Barão de Limeira, 425 | Campos Elíseos | 01202-900 | (11) 3224-3222
**Ombudsman** ombudsman@grupofolha.com.br | 0800-015-9000
**Atendimento ao assinante** (11) 3224-3090 | 0800-775-8080
**Assine a Folha** assine.folha.com.br | 0800-015-8000

| EDIÇÃO DIGITAL | Digital Ilimitado | | Digital Premium |
|---|---|---|---|
| PLANO MENSAL | R$ 29,90 | | R$ 44,90 |

| EDIÇÃO IMPRESSA | Venda avulsa | | Assinatura semestral* |
|---|---|---|---|
| | seg. a sáb. | dom. | Todos os dias |
| MG, PR, RJ, SP | R$ 6,90 | R$ 9,90 | R$ 1.085,90 |
| DF, SC | R$ 8 | R$ 11 | R$ 1.374,90 |
| ES, GO, MT, MS, RS | R$ 8,50 | R$ 12 | R$ 1.729,90 |
| AL, BA, PE, SE, TO | R$ 13 | R$ 15,50 | R$ 1.868,90 |
| Outros estados | R$ 13,50 | R$ 16,50 | R$ 2.315,90 |

*À vista com entrega domiciliar diária. Carga tributária 3,65%

**CIRCULAÇÃO FOLHA (verificado por PwC)**
834.898 - Fechamento 2º Semestre de 2023
Assinantes Folha + Venda Avulsa Impressa. Veja os critérios em folha.com.br/circulacao-verificada/

Alexandre de Moraes e Cármen Lúcia durante cerimônia de posse no TSE Pedro Ladeira - 3.jun.2024/Folhapress

# TSE tem transição fria entre Moraes e Cármen, e começo indica mudança

Em primeiros atos na corte, nova presidente altera postura sobre combate à desinformação e aceita alargar prazos para big techs

**Matheus Teixeira e Cézar Feitoza**

**BRASÍLIA** Os primeiros movimentos de Cármen Lúcia à frente do TSE (Tribunal Superior Eleitoral) indicam uma mudança de perfil da corte em relação à gestão de Alexandre de Moraes.

A Assessoria Especial de Enfrentamento à Desinformação, órgão turbinado pelo magistrado para combater as fake news, por exemplo, deve passar por alterações e ganhar novo nome.

A gestão de Cármen também pretende reduzir os atritos entre o TSE e as big techs após Moraes e as plataformas estabelecerem relação conflituosa nos últimos dois anos.

O primeiro indicativo nesse sentido foi dado pelo tribunal nas discussões com as plataformas sobre as eleições deste ano.

O TSE e as big techs negociam a criação de memorandos de entendimento. Esses textos vão definir os procedimentos das plataformas para a análise de possível remoção de conteúdos desinformativos no processo eleitoral.

É uma fase da regulamentação do CIEDDE (Centro Integrado de Enfrentamento à Desinformação e Defesa da Democracia) —a principal aposta de Moraes para conter as notícias fraudulentas.

O centro criado pelo TSE será um canal para o recebimento de denúncias de conteúdo falso nas redes sociais. Qualquer pessoa poderá entrar no site e acusar uma publicação de fraudulenta.

Moraes definiu que o prazo para as plataformas darem uma resposta para a denúncia seria de 2 horas. Se a providência não fosse satisfatória, o caso poderia ser encaminhado para a Advocacia-Geral da União e para o Ministério Público, para "adoção de medidas cabíveis".

As plataformas reclamaram para a equipe de Cármen Lúcia e pediram o aumento do prazo para 24 horas. As big techs foram comunicadas que a demanda foi atendida e será formalizada, segundo relato de três pessoas que participam das conversas.

Alexandre de Moraes também tinha determinado que os funcionários das plataformas encarregados de analisar as denúncias fossem identificados com nome e CPF no sistema do CIEDDE, para eventual responsabilização.

As big techs sugeriram aos auxiliares de Cármen que a identificação não seja pelo nome do funcionário, mas pelo setor da empresa responsável pelo trabalho. O pedido também foi aceito pela equipe da ministra.

Como presidente do TSE, Cármen Lúcia se reuniu pela primeira vez com representantes das plataformas na última quarta-feira (24), em um encontro formal do CIEDDE. Segundo relatos de dois participantes da reunião, a ministra disse que pretende analisar todas as solicitações das big techs até a próxima segunda-feira (29).

Uma cerimônia para assinatura dos memorandos de entendimento deve ser realizada na primeira quinzena de agosto.

Procurados pela reportagem, o TSE, Cármen e Moraes não se manifestaram.

Segundo integrantes de ambos os gabinetes ouvidos sob reserva, embora costumem dar respaldo um ao outro em julgamentos e terem atuado em harmonia para conter o avanço do bolsonarismo contra o sistema eleitoral, nos bastidores a relação não é tão próxima.

Poucas reuniões foram realizadas entre as duas equipes para troca de informações sobre questões administrativas da corte.

Alguns servidores que ocupavam função de chefia na gestão de Moraes não foram informados de que perderiam seus cargos após a troca de comando no TSE e dizem ter sabido das exonerações pelo Diário Oficial.

Internamente, Cármen nega que haja atritos com Moraes. Ela destaca, por exemplo, que foi o ministro quem a chamou para participar das reuniões com os TREs (Tribunais Regionais Eleitorais) e com a área de Tecnologia da Informação do TSE, no fim de sua gestão.

Outra mudança de postura após a troca de comando ocorreu em relação à eleição da Venezuela. Pouco antes de Moraes deixar a presidência, o tribunal informou à imprensa que não enviaria nenhum representante para o pleito do país vizinho, o que já ocorreu em outras ocasiões.

Agora, na gestão Cármen, a corte chegou a anunciar que enviaria dois técnicos para acompanhar a disputa presidencial venezuelana no domingo (28). A presidente do TSE decidiu recuar na última quarta-feira (24) após o ditador Nicolás Maduro dizer que as urnas eletrônicas brasileiras não seriam confiáveis.

A ministra Cármen Lúcia também estuda nos bastidores mudar o perfil de atuação da Assessoria Especial de Enfrentamento à Desinformação. O órgão foi criado na gestão de Edson Fachin e turbinado por Moraes.

O ministro usou a assessoria interna do TSE como um dos principais braços de combate às fake news do tribunal.

O órgão monitorou as redes sociais, embasou pedidos para a derrubada de perfis e sugeriu medidas contra o Telegram. O modelo foi visto como uma forma encontrada por Moraes para agir de ofício, ou seja, sem provocação da PGR (Procuradoria-Geral da República) ou da Polícia Federal, mesmo método que costuma usar no Supremo Tribunal Federal e que é alvo de críticas.

A ministra pretende evitar que o tribunal ganhe fama de implementar censura —prática que já foi atribuída a Moraes. Atualmente, a suspensão de perfis nas redes sociais decididas pelo ministro é feita sem transparência, o que Cármen pretende não repetir, segundo pessoas próximas à magistrada.

Cármen Lúcia foi alvo de críticas de apoiadores do ex-presidente Jair Bolsonaro (PL) durante o processo eleitoral de 2022 por seu voto em julgamento sobre a desmonetização de canais bolsonaristas no YouTube e a retirada de conteúdos que espalhavam desinformação.

Ela disse que não se poderia "permitir a volta de censura sob qualquer argumento" e que o caso julgado pelo TSE era "excepcionalíssimo" para garantir a segurança das eleições, diante do grande alcance de mentiras espalhadas pelos investigados.

"Se, de alguma forma, senhor presidente [Alexandre de Moraes] e especialmente o ministro relator [Benedito Gonçalves], que é o corregedor, isto se comprovar como desbordando para uma censura, deve ser imediatamente reformulada essa decisão no sentido de se acatar integralmente a Constituição e a garantia da liberdade, de ausência de qualquer tipo de censura", disse Cármen.

**+ PGR DENUNCIA NIKOLAS FERREIRA POR XINGAR LULA**

A PGR (Procuradoria-Geral da República) denunciou ao STF (Supremo Tribunal Federal) nesta sexta-feira (26) o deputado federal Nikolas Ferreira (PL-MG) sob acusação de injúria contra o presidente Lula (PT) por tê-lo chamado de "ladrão" durante um discurso na sede da ONU em novembro de 2023. A denúncia é assinada pelo vice-procurador-geral Hindemburgo Chateaubriand. Na peça, a PGR aponta que o suposto crime de ofensa à honra do presidente foi confirmado pelo congressista quando ele foi intimado a depor no inquérito aberto após o episódio vir à público, no ano passado. Após a denúncia, o congressista afirmou, nas redes sociais, que a declaração ocorreu em evento para o qual foi convidado como deputado federal e que a fala estaria coberta pela imunidade parlamentar, prevista na Constituição.

INÊS 249

# OMBUDSMAN

folha.com/ombudsman
ombudsman@grupofolha.com.br

Ombudsman tem mandato de um ano, com possibilidade de renovação, para criticar o jornal, ouvir os leitores e comentar, aos domingos, o noticiário da mídia. Tel.: 0800-015-9000; fax:(11) 3224-3895

Carvall

## *Fartura olímpica x futebol sofrido*

Evento poliesportivo evidencia cobertura cada vez mais frágil do Brasileiro

**Alexandra Moraes**

A cobertura dos Jogos Olímpicos mobiliza sempre um grande aparato em sua mistura hiperbólica de esporte e entretenimento. Até aí tudo bem, tudo ótimo.

Na **Folha**, porém, a força dessa cobertura acaba por chamar a atenção para uma fraqueza em outra frente esportiva: a do futebol doméstico.

Nos menus que levam ao noticiário, as vinhetas de Esporte dão lugar às de Olimpíadas. Nos labirintos entre um menu e outro, até quinta-feira da semana passada a página do Campeonato Brasileiro ostentava um resumo da tabela de 2023, embora a **Folha** tenha uma versão deste ano devidamente atualizada. Avisada, a Redação a ajustou.

Semana após semana, ano após ano, leitores do jornal, principalmente da versão impressa, reclamam da falta de informações cada vez mais básicas sobre o que se passa nos gramados brasileiros. Não se trata mais de avaliar se a cobertura é boa ou ruim, mas da existência de qualquer lembrança de uma cobertura.

A opção, consciente, por essa redução não é exatamente nova. Nos últimos anos, o jornal deixou de fazer o acompanhamento extenso de todos os jogos por ter priorizado outras áreas (ou seja, o dinheiro que investiria em esporte foi para outros assuntos em que a **Folha** já mostrava desempenho mais robusto). Transmissões ao vivo dos jogos do dia a dia deixaram de acontecer, mas um texto ainda apresentava a disputa e outro relatava o que se passara em campo.

Em reduções mais recentes, a apresentação acabou e os jogos relatados foram resumidos aos clássicos. Hoje em dia, precisa ser um baita jogo para merecer essa atenção do jornal.

Num tempo mesmerizado pelas apostas esportivas, com a prevalência das "bets" nos uniformes dos clubes, nos estádios e nos anúncios dos sites, parece um contrassenso abrir mão do futebol.

Conteúdo relacionado a esporte (em geral, não só futebol) e apostas/"bets", somado à inexorável pornografia, são hoje os principais vetores de tráfego na internet.

Ainda há, pelo menos, as tabelas. Além daquela do Campeonato Brasileiro, a **Folha** tem uma do Paulista e outra da Libertadores. Mas a edição impressa pena para recebê-las e não tem dado os resultados dos jogos, e aí a coisa complica.

"Ontem (2/7) no caderno de esportes não saiu uma nota sequer sobre o clássico Palmeiras x Corinthians realizado na segunda (1º/7), jogo este que terminou antes das 22h. Pois bem, na edição de hoje (3/7), com a demissão do técnico alvinegro, além da matéria, tem uma chamada na capa. Será que um clássico que movimenta tanta gente não merece uma nota sequer?", perguntou o leitor Leonardo Silva.

"Contrariamente, o Estadão divulga tudo, em mais de meia página", compara o leitor Wilson Gava sobre os resultados dos jogos. "Qual a razão disso? Deveria cancelar a assinatura da **Folha**?"

É compreensível que, num cenário de vacas mais magras, a **Folha** priorize informações exclusivas em detrimento de resultados que podem ser facilmente achados na internet. Mas os assinantes que insistem em ler o papel (e pagar por ele) dão peso grande ao jornal para se informar. O impresso tem o problema de frequentemente chegar "velho" ao leitor, mas publicar o placar nesse produto não o tornaria mais obsoleto, pelo contrário.

Nesta segunda (22), Gava voltou a escrever à ombudsman. "O Palmeiras jogou no sábado. Na edição do domingo e da segunda nada foi noticiado. Corinthians e São Paulo jogaram ontem à tarde e a edição de hoje não traz os resultados. Até quando vamos ter de tolerar esta situação?"

O Palmeiras jogou de novo na quarta, perdeu para o Fluminense, que estava na lanterna, e também nada apareceu na edição da **Folha** do dia seguinte. A situação da qual o leitor reclamava se repetia.

Não valia um quadradinho que fosse com os resultados da rodada, ainda mais num momento em que as Olimpíadas acabam por levar mais leitores a Esporte?

Alexandre Giesbrecht, que mantém um site sobre o São Paulo, diz que sente "falta de ler uma cobertura condensada dos outros times, que não exija a leitura de várias matérias que têm apenas dois ou três parágrafos diferentes".

Pode ser pedir demais nestes tempos, mas o jornal já conta com os insumos para oferecer essa cobertura em seu formato mínimo e automatizado — as tabelas de resultados.

Com os novos desdobramentos da inteligência artificial, as placas tectônicas da busca e da oferta de conteúdo na internet estão se movimentando, mas o interesse pelos gols e pelo dinheiro jogado nas "bets" dificilmente vai arrefecer.

Enquanto isso, o cada vez mais raro leitor que aposta no jornal impresso, o produto "premium" e mais caro da **Folha**, é estimulado pelo próprio veículo a largar o papel e "dar um Google" no que quer saber. É prova de resistência.

Datena bate boca com militantes do PSDB após convenção Felipe Iruatã/Folhapress

# Sob protestos, Datena não desiste e anuncia vice em convenção

## Ex-senador José Aníbal integrará a chapa; apresentador discutiu com ala pró-Nunes do PSDB, que invadiu Alesp

**Carolina Linhares e Renata Galf**

SÃO PAULO O apresentador José Luiz Datena (PSDB) manteve a sua pré-candidatura à Prefeitura de São Paulo e anunciou o ex-senador e presidente municipal do PSDB, José Aníbal, como vice na sua chapa, em convenção marcada por confusão com a ala do partido a favor do prefeito Ricardo Nunes (MDB).

Realizada na manhã deste sábado (27), na Assembleia Legislativa, a convenção municipal da federação PSDB-Cidadania teve tumulto após tucanos contrários a Datena terem a entrada barrada no local. Ao final do evento, o apresentador foi até o portão da Assembleia, onde bateu boca com o grupo, foi chamado de "arregão" e depois saiu escoltado em seu carro.

Os militantes, liderados pelo ex-presidente municipal do PSDB Fernando Alfredo, defendem que o partido apoie a reeleição do prefeito Ricardo Nunes (MDB).

O apresentador fez críticas a Nunes, que estava na Assembleia ao mesmo tempo, na convenção do Podemos, e exaltou o PSDB.

"Isso não é democracia, é baderna", disse a respeito dos opositores —parte deles chegou a invadir o prédio e alcançou a porta do auditório da convenção, mas acabou contido por seguranças e policiais.

O evento ocorreu sob ameaça de invasão e com ruído dos tucanos do lado de fora, que tocavam apitos, gritavam contra Datena e discursavam num carro de som.

"Isso é um bando de vendidos a este prefeito de São Paulo que está borrando as calças", declarou Datena.

Segundo Fernando Alfredo, que machucou sua mão ao tentar abrir a porta do auditório e fez boletim de ocorrência, pelo menos 15 tucanos ficaram feridos. Ele vai acionar a Justiça para anular a convenção —sua outra ação para suspender o ato foi indeferida na sexta-feira (26).

Em reação à oposição interna e ao vaivém de Datena quanto a abandonar a candidatura, a cúpula nacional do PSDB já havia homologado o apresentador de antemão, na sexta-feira.

Neste sábado, os integrantes da executiva municipal da federação PSDB-Cidadania oficializaram, de forma simbólica e por aclamação, o nome de Datena. A partir de agora, registro da candidatura deve ocorrer até 15 de agosto, como prevê a lei eleitoral.

A confirmação de Datena pelo PSDB frustrou os planos de Tabata Amaral (PSB), que também realizou sua convenção neste sábado e ainda tinha expectativa de atrair os tucanos. Datena, que entrou no PSB em 2023 para ser vice dela, se filiou ao PSDB em abril também por iniciativa dela, que buscava uma coligação —mas ele acabou desistindo ser candidato.

Enquanto dirigentes do PSDB afirmam não haver plano B, outros líderes tucanos advogam pelo apoio a Nunes ou a Tabata caso Datena ainda resolva renunciar.

O apresentador chegou a 11% na pesquisa Datafolha divulgada no último dia 5, atrás de Nunes (24%) e Guilherme Boulos (PSOL, 23%) e colado com Pablo Marçal (PRTB, 10%).

Nesta semana, Fernando Alfredo apresentou sua própria pré-candidatura ao partido, com o objetivo de realizar prévias contra Datena, o que foi rejeitado pela sigla.

Os partidários dele foram ao evento uniformizados, com blusas pretas que diziam "respeitem a nossa história" e "militância tucana". Por isso, foram comparados por Aníbal e Datena aos camisas negras do fascismo italiano.

"Esse prefeito com os pés de barro, provavelmente, eu não posso dizer que sim, mas isso será investigado, financiou esses camisas pretas que lembram a época do nazifascismo", acusou Datena.

Segundo ele, as pessoas foram financiadas "por canalhas que são contra a democracia" e deveria haver uma investigação "para que essas eleições não sejam sangrentas".

Em sua fala, Datena, que relacionou Nunes à corrupção, misturou pedidos de união com instigações. "Os extremos só levam à violência. Nós não somos extremistas", disse. Em seguida, batendo na mesa, emendou: "Mas aqui não tem covarde".

Embora tenha criticado a polarização, como costuma fazer, dizendo que Nunes é uma marionete de Jair Bolsonaro (PL) e Boulos de Lula (PT), Datena mirou mais no prefeito e disse que ele não tem a legitimidade de Bruno Covas (PSDB).

"Parece que eu nasci para este dia", disse Datena na convenção. "Eu não sirvo para engraxar o sapato do Mario [Covas], do Bruno [Covas], do Fernando Henrique [Cardoso], mas a minha intenção é honrar os nomes deles."

Antes de sair para discutir com os tucanos do lado de fora, em um conflito evitado porque a polícia não abriu o portão, Datena fez um discurso de mártir. "Se me baterem, se me machucarem, vão aviltar a democracia. E se me matarem, há de sobrar gente para governar São Paulo."

Fernando Alfredo disse que a fala de Datena foi uma falácia. "Ele quer falar que eu sou do PCC, olha a minha história. [...] Fui agredido aqui, tomei porrada, tomei soco. [...] Nunca aconteceu isso em convenção do PSDB."

Presidente nacional do PSDB, Marconi Perillo foi à convenção e chamou os tucanos pró-Nunes de "desesperados pagos com o erário". Ele disse que, após a homologação nacional, acabaram as dúvidas sobre Datena ser ou não ser candidato.

> Isso não é democracia, é baderna. [...] É um bando de vendidos a este prefeito de São Paulo que está borrando as calças. [...] Isso é misturado a bandidos que estão querendo manter o crime organizado no poder. [...] Nem sei se tem gente do PCC misturada aqui
>
> **José Luiz Datena**
> em discurso na convenção do PSDB a respeito dos tucanos contrários a ele

### Disputa eleitoral não é um programa de televisão, diz Nunes

O prefeito de São Paulo, Ricardo Nunes (MDB), afirmou que o apresentador José Luiz Datena, que foi confirmado pelo PSDB em convenção tumultuada neste sábado (27), trata a disputa pela Prefeitura de São Paulo como "um programa de televisão".

Na Assembleia Legislativa, enquanto a convenção do PSDB teve críticas ao prefeito, Nunes também estava no local, a poucos metros do auditório. No plenário do Legislativo, ele acompanhou a convenção do Podemos, partido aliado.

Na convenção do PSDB, Datena insinuou, ressaltando que ainda cabe investigação, haver ligação entre Nunes e a ala tucana contrária a ele —e também entre eles e o crime organizado.

"Isso é misturado a bandidos que estão querendo manter o crime organizado no poder. [...] Nem sei se tem gente do PCC misturada aqui", disse o apresentador.

Questionado pela **Folha** sobre as falas de Datena, o prefeito afirmou que o adversário "é um bom apresentador, mas a disputa eleitoral não é um programa de televisão".

"Eu me preparei muito tempo para ser prefeito. [...] Com todo o respeito e carinho, ele está no caminho errado de querer entrar só fazendo críticas infundadas às pessoas e achando que está no programa de televisão", completou.

A assessoria da pré-campanha do MDB afirmou que as declarações de Datena "serão avaliadas pelos advogados [...] para a tomada de possíveis medidas jurídicas".

Em resposta, Datena enviou uma nota afirmando que seu programa de TV "retrata a realidade do povo de São Paulo, suas dificuldades, sua luta, suas demandas".

"De TV, Ricardo [Nunes] só entende de verba milionária de publicidade e de propaganda, que vende uma cidade fantasiosa e que não existe."

Em um vídeo, Datena afirmou ainda que "pior [que confundir televisão com eleição] é confundir corrupção com eleição".

### Tarcísio diz que mudou título de eleitor para a capital

O governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas (Republicanos), afirmou que mudou o endereço de seu registro eleitoral de São José dos Campos, no interior do estado, para a capital paulista, para votar no prefeito Ricardo Nunes (MDB), pré-candidato à reeleição. Tarcísio é considerado pelo grupo do prefeito como principal cabo eleitoral dele nas eleições deste ano. Tarcísio já havia anunciado o coronel Mello Araújo (PL), uma imposição de Jair Bolsonaro (PL), como vice na chapa de Nunes. O domicílio eleitoral de Tarcísio foi alvo de polêmica nas eleições de 2022. Conforme a **Folha** revelou à época, ele não morava no endereço que indicou à Justiça Eleitoral.

# Erundina critica Boulos no caso Janones e reativa 'cata-voto' na campanha

**Joelmir Tavares**

SÃO PAULO A quatro meses de completar 90 anos, a deputada federal Luiza Erundina diz que está com a saúde "dando para o gasto", após internação por três dias no mês passado, e que sairá às ruas em campanha pelo companheiro de PSOL Guilherme Boulos a prefeito de São Paulo.

A ex-prefeita foi candidata a vice com ele em 2020, quando chegaram ao segundo turno, e correu a cidade no que ficou conhecido como "cata-voto" ou "Erundinamóvel", uma caminhonete adaptada com uma estrutura de vidro para que ela falasse com eleitores sem correr todos os riscos da pandemia de Covid-19.

A veterana quer reativar para este ano o veículo, comparado ao que transporta o papa. "Será equipado com som, para que a gente converse", resume ela, dizendo-se disposta a "ir ao encontro do povo", comportamento que considera responsável por sua gestão (1989-1992) ainda ser lembrada.

Segundo pesquisa Datafolha de março, 11% dos paulistanos consideram que ela foi a melhor prefeita da cidade.

Antes de intensificar a agenda de encontros com apoiadores e eleitores, Erundina falou em entrevista à **Folha** de sua visão para a capital e deu conselhos a Boulos, sugerindo que dialogue com a cidade e deixe claras suas propostas.

Ela defende que se faça uma "campanha mobilizadora", que recupere a conexão partidária com as bases sociais, e se apresente um projeto "radicalmente democrático", que priorize orçamento para os mais pobres e descentralize a máquina, com participação direta do cidadão e "poder popular".

Questionada sobre o relatório de Boulos pelo arquivamento no Conselho de Ética da Câmara da suspeita de "rachadinha" do deputado André Janones (Avante-MG), em junho, a parlamentar responde que não tem dúvida do "compromisso ético" do candidato, mas que a decisão dele "não foi legal", "não foi adequada".

"Não me consta em toda a sua trajetória que ele [Boulos] tenha feito alguma concessão ética do ponto de vista da prática política. Não tenho elementos, nem do meu partido, para um juízo de valor sobre a decisão dele em relação àquele caso, mas foi uma situação que precisaria de melhor esclarecimento."

Erundina teve destaque na convenção que oficializou Boulos como candidato, no dia 20, aparecendo ao lado dos outros dois ex-prefeitos do PT: Marta Suplicy —escolhida por Lula para ser a vice da vez, o que inicialmente deixou a deputada desconfortável—, e Fernando Haddad.

Erundina afirma concordar com o simbolismo de buscar inspiração nas chamadas "gestões progressistas" ou "populares", mas diz que não basta "transplantar pura e simplesmente ações de outros governos, por mais acertos que tenha havido", pois é preciso levar em conta o novo contexto e usar "toda a capacidade e criatividade".

No discurso da convenção, ela disse que Marta "também governou com participação popular, inverteu prioridades e colocou o poder nas mãos do povo". A petista é quem lidera o ranking dos melhores ex-prefeitos, citada por 16% dos entrevistados.

Indagada, a deputada diz que as divergências com Marta não têm relação com sua passagem pela prefeitura, mas com "outras razões": o que ela fez anos depois, como senadora pelo MDB, ao votar pelo impeachment de Dilma Rousseff, em 2016, e pela reforma trabalhista do governo Temer, por exemplo.

Erundina diz que, se a chapa for eleita, Marta "evidentemente tem elementos" para contribuir no governo, por sua experiência de gestão e de mandatos, mas diz duvidar de transferência de votos da ex-prefeita. Os três prefeitos do PT só governaram a capital por um mandato.

"Ninguém transfere com segurança voto para ninguém", afirma ela, defendendo a "autonomia do eleitor".

A ex-prefeita também propõe atenção ao cargo de vice, com base no histórico da cidade, em que vices comumente assumem a cadeira de prefeito, caso de Ricardo Nunes (MDB). "Ele não estava vocacionado para ser prefeito naquele momento, no sentido de estar preparado", diz ela.

Erundina critica o aspirante à reeleição por, segundo ela, ter segurado gastos para as vésperas da eleição, o que "é uma coisa velha, ultrapassada", de quem quer "se beneficiar eleitoralmente".

"Isso é errado. Você tem que gastar o máximo de recursos e cada recurso que entra é para poder atender a todas as políticas públicas de uma cidade-país como é São Paulo", diz.

A deputada Luiza Erundina (PSOL) na convenção que lançou a candidatura de Boulos Rafaela Araújo - 20.jul.2024/Folhapress

# Maduro perde hoje?

O venezuelano não dá o menor sinal de que aceitará a derrota pacificamente

**Celso Rocha de Barros**
Servidor federal, é doutor em sociologia pela Universidade de Oxford (Inglaterra) e autor de "PT, uma História"

*A Venezuela elegerá seu presidente neste domingo. Há uma chance razoável de Nicolás Maduro perder a eleição. Daí em diante, só há cenários difíceis.*

*Maduro não dá o menor sinal de que aceitará a derrota pacificamente. Seu governo cassou candidaturas de oposição. Impediu a entrada de observadores da União Europeia. Desconvidou o ex-presidente (de esquerda) da Argentina Alberto Fernández, que estaria em Caracas como observador para vigiar a lisura do pleito. Respondendo a críticas de Lula, Maduro abraçou seus irmãos brasileiros de militarismo e ladroagem, mentindo que as urnas brasileiras não são auditáveis. Em resposta, o TSE cancelou a ida de seus observadores à Venezuela.*

*Na semana passada, conversei com a jornalista venezuelana Paula Ramón, autora do ótimo "Mãe Pátria"(Companhia das Letras, 2020), que conta histórias da vida de sua família sob o regime bolivariano. Ramón me chamou atenção para um problema sério desta eleição: nos últimos dez anos, cerca de 7,8 milhões de venezuelanos deixaram o país, fugindo da crise econômica e do autoritarismo. É cerca de 20% da população venezuelana, que o resto do continente tem tido muita dificuldade em absorver.*

*Maduro fez o que pôde para impedi-los de votar: por exemplo, exige que tenham um análogo de residência permanente nos países em que estão, o que a maioria dos refugiados venezuelanos não tem. A multidão de venezuelanos nos Estados Unidos não votará, porque os dois países não têm relações diplomáticas.*

*Essa é a única esperança de vitória para Maduro hoje: que o eleitorado tenha ido embora a ponto de induzir as amostragens das pesquisas eleitorais a erro. Se as pesquisas estiverem corretas, Maduro perderá feio.*

*Se Maduro tentar melar a eleição, não terá vida fácil. Mesmo os governos de esquerda da América Latina, inclusive o brasileiro, devem condenar o golpe. A China não vai se meter nisso, a Rússia tem problemas maiores com que lidar, e ambos parecem confortáveis com uma ordem internacional em que cada potência faça o que quiser na sua vizinhança.*

*E se a oposição vencer e levar? Bom, aí começa uma transição dificílima, até porque Maduro ainda terá vários meses de mandato.*

*A Venezuela é uma ditadura militar. Para se manter no poder, o chavismo entregou toda a riqueza do país para seu Exército: militares controlam a produção de petróleo, a mineração no arco do rio Orinoco, tudo que o governo tem de lucrativo. É mais ou menos como o centrão faz no Brasil, mas à mão armada. O Exército venezuelano tem seu próprio banco.*

*De longe, a melhor esperança da oposição venezuelana conseguir assumir em caso de vitória é um acordo com os militares. Qualquer acordo desse tipo certamente preservará muitos dos privilégios concedidos pelo chavismo. Não é um acordo fácil de fazer, não será um acordo sob o qual será fácil governar.*

*Torço para que a Venezuela inicie sua transição de volta à democracia com a menor turbulência possível e que volte a experimentar a alternância de poder que lhe faltou nesses 25 anos de chavismo. E torço para que toda a energia que parte importante da esquerda latino-americana gastou defendendo Maduro seja usada em lutas mais justas e com maior probabilidade de sucesso.*

| DOM. Elio Gaspari, Celso Rocha de Barros | SEG. **Deborah Bizarria**, Camila Rocha | TER. Joel Pinheiro da Fonseca | QUA. Elio Gaspari | QUI. Conrado H. Mendes | SEX. Marcos Augusto Gonçalves | SÁB. Demétrio Magnoli

A deputada Tabata Amaral ao lado do vice-presidente Geraldo Alckmin na convenção do PSB Rubens Cavallari/Folhapress

# PSB oficializa candidatura de Tabata à Prefeitura de SP

Sigla adia definição do cargo de vice, de olho em possível aliança com PSDB

**Artur Rodrigues**

SÃO PAULO A deputada federal Tabata Amaral teve sua candidatura pelo PSB oficializada neste sábado (27) durante convenção do partido, que adiou a definição sobre quem ocupará o lugar de vice. Com isso, a direção executiva municipal da sigla poderá decidir o outro nome da chapa mais adiante.

Sem nenhuma aliança com outra legenda firmada, a saída mais provável é optar por quadro do PSB, o que resultará em chapa do tipo puro-sangue.

"A gente ainda tem tempo para fazer essa definição [sobre o vice]. Hoje é o dia de apresentar a minha candidatura, dos nossos candidatos a vereadores, não estamos preocupados com esse assunto. Em breve vamos trazer uma definição", disse Tabata, em entrevista coletiva após o evento, que contou com a presença do vice-presidente da República, Geraldo Alckmin (PSB).

Segundo Tabata, a decisão será tomada até o dia 5 de agosto.

A principal expectativa da candidata e de seu entorno é que uma mudança de rota no PSDB leve os tucanos a optarem por uma coligação com o PSB, como se previa antes.

Esse cenário se concretizaria na hipótese de Datena desistir da corrida eleitoral, o que ele fez nas outras quatro vezes em que ensaiou entrar na disputa. Na manhã deste sábado, o apresentador teve a candidatura confirmada em convenção do PSDB.

Datena migrou do PSB para o PSDB em abril, numa operação avalizada por Tabata, no intuito de ser apresentado como vice. A deputada considerou que os tucanos descumpriram o acordo ao lançarem o jornalista para o cargo de prefeito e chegou a usar, em conversas privadas, o termo traição.

A candidatura de Tabata e de 56 postulantes ao cargo de vereador foi assinada nos bastidores de evento na quadra da escola de samba Rosas de Ouro, na zona norte de São Paulo. A aprovação foi feita por unanimidade.

Em discurso, a candidata exaltou sua origem periférica, filha de diarista e de um cobrador de ônibus. Também fez críticas à gestão do atual prefeito, Ricardo Nunes (MDB), sem citá-lo nominalmente. "Em vez de um prefeito covarde que se omite, São Paulo vai ter uma prefeita que lidera", afirmou.

Ela também voltou a criticar a polarização. "É difícil imaginar essa São Paulo que avança unida por um sonho coletivo quando você enxerga uma cidade dividida, uma cidade partida entre esquerda e direita, centro e periferia, ricos e pobres. Mas eu garanto a vocês: a realidade é muito mais complexa e muito mais interessante do que as cartilhas ideológicas."

Tanto ela quanto os principais nomes do PSB presentes ao evento, como Alckmin e o ministro do Empreendedorismo, Márcio França, preferiram não opinar sobre o tumulto que aconteceu na convenção do PSDB entre Datena e a ala do partido que apoia Nunes.

"Não cabe a nós comentar questões internas de outro partido", disse a pessebista, que emendou uma cutucada no rival. "Vou puxar sardinha, o PSB está aqui em peso. A nossa força e a nossa união ficaram claras aqui hoje."

França, por sua vez, afirmou que "em festa de tucano as pombinhas não piam", fazendo referência aos símbolos do PSB e PSDB, a pomba e o tucano, respectivamente. Alckmin também não deu corda para a polêmica, ao dizer respeitar seu antigo partido e Datena.

O grupo da deputada acredita que acabou o clima para uma composição com Datena, mas mantém o interesse numa parceria com o PSDB, o que poderia render a ela alguns segundos a mais de tempo na propaganda gratuita de TV e rádio e a musculatura de um partido que já administrou a capital.

No palco, com o namorado e prefeito do Recife (PE), João Campos, Tabata homenageou o pai dele, Eduardo Campos, ex-governador de Pernambuco que morreu em acidente aéreo durante as eleições presidenciais de 2014.

Estavam presentes ainda o governador do Espírito Santo, Renato Casagrande, e a professora Lúcia França, que foi candidata a vice de Fernando Haddad (PT) na eleição para o governo paulista em 2022 e é casada com Márcio França —ela é uma das alternativas mais citadas nos bastidores como possível vice de Tabata.

Também se cogita o ex-vereador e ex-deputado federal Floriano Pesaro, aliado de longa data de Alckmin e hoje diretor da Apex (agência federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio, chefiado pelo vice-presidente). Pesaro contribui para o programa de governo de Tabata.

Alckmin fez um discurso nacionalizado, afirmando que Tabata está do lado dos que defendem a democracia, a ciência e a educação; do outro lado, disse, está o negacionismo, os que defendem a ditadura e as armas.

"Nós vivemos hoje no Brasil uma política polarizada. De um lado, quem acredita na democracia, no voto. O Mario Covas dizia: o povo erra menos que as elites. E aqueles que gostam da ditadura, que querem tirar o direito sagrado do eleitor votar", disse.

Ao citar o trabalho de Tabata com a educação, Alckmin criticou uma das principais bandeiras bolsonaristas, o homeschooling (ensino domiciliar), que chamou de proposta racista, afirmando que ela surgiu nos Estados Unidos para que brancos não tivessem que estudar com negros.

João Campos, em seu discurso, bateu na tecla contra a polarização que é lema da candidatura de Tabata, ao afirmar que é preciso alguém que una São Paulo. Também exaltou a juventude na política. "Quem tem que tomar conta do Brasil e das grandes cidades são as ideias jovens", disse.

Já o ministro Márcio França disparou contra Ricardo Nunes. "Ele é um prefeito envergonhado, dá a impressão que está com vergonha de ser prefeito. Ele tem medo de ser prefeito", afirmou. "O Ricardo 'nules' não irá para o segundo turno."

Para crescer, a congressista se fia em elementos que acredita darem solidez à candidatura, como o grupo de especialistas que formula seu plano de governo, "todos ministeriáveis", e o conselho estratégico que a auxilia, com integrantes como o economista Arminio Fraga e o apresentador Luciano Huck.

> A gente ainda tem tempo para fazer essa definição [sobre o vice]. Hoje é o dia de apresentar a minha candidatura, dos nossos candidatos a vereadores, não estamos preocupados com esse assunto. Em breve vamos trazer uma definição
>
> **Tabata Amaral**
> deputada federal e candidata do PSB à Prefeitura de São Paulo

> Quem tem que tomar conta do Brasil e das grandes cidades são as ideias jovens
>
> **João Campos**
> prefeito do Recife e namorado de Tabata

## Chefe da PF diz não poder dizer se Abin de Lula está contaminada

**Ranier Bragon**

BRASÍLIA Em meio a uma rivalidade de bastidores dentro do governo Lula (PT), o diretor-geral da Polícia Federal, Andrei Rodrigues, afirmou não poder dizer se a Abin (Agência Brasileira de Inteligência) está ou não contaminada.

Em entrevista à CNN Brasil que foi ao ar na noite deste sábado (27), Andrei demonstrou ainda estranhamento com a possível substituição da corregedora da agência de inteligência, classificada por ele como "uma pessoa corretíssima" e que estaria contribuindo com as investigações da PF.

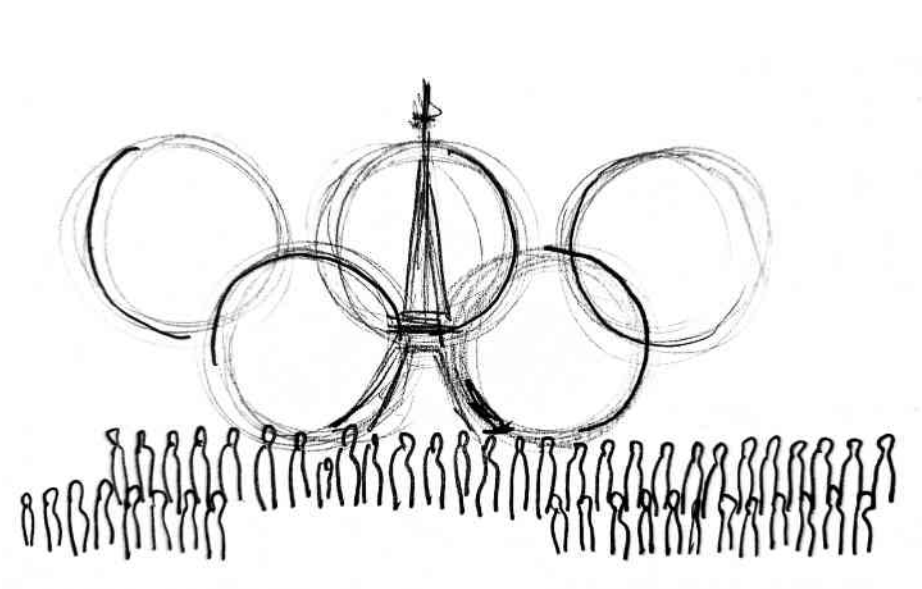
As cúpulas das duas instituições do governo Lula estão em atrito devido às investigações da PF sobre a existência de uma "Abin paralela" durante a gestão de Jair Bolsonaro (PL) para perseguir adversários, magistrados e jornalistas.

As operações autorizadas pelo STF (Supremo Tribunal Federal) já resultaram em busca e apreensão na sede da Abin e na saída do número 2 da agência.

De acordo com relatórios da PF nessa investigação, a atual gestão da Abin, teria tentado atrapalhar as apurações. Integrantes do atual comando da agência negam e, nos bastidores, dizem haver motivações políticas nessas acusações.

"Eu não posso afirmar se há conluio [entre a atual gestão da Abin e a gestão passada], se não há. É uma questão que, se houver ou não, será elucidado e esclarecido no inquérito policial", disse Andrei na entrevista.

O delegado afirmou que "o que se viu" são pessoas de dentro da agência que "utilizaram as ferramentas disponíveis, utilizaram a sua expertise, seu conhecimento, a estrutura da instituição" para atos não afetos à instituição.

"Eu não posso asseverar se [a atual Abin] está contaminada ou não. Porque, repito, não me cabe avaliar a atual gestão da Agência Brasileira de Inteligência. Me cabe apenas, como eu digo, repito e não canso de enfatizar, orientar nossa equipe que trabalhe com muita técnica, com muita seriedade, com qualidade daquilo que estão fazendo, e responsabilidade", afirmou ele.

Juliana Freire

# A festa de Paris será de todos

A França sabe dar a volta por cima

**Elio Gaspari**
Jornalista, autor de cinco volumes sobre a história do regime militar, entre eles "A Ditadura Encurralada"

*Na sexta-feira as delegações de 204 países desceram pelo rio Sena. Melhor que isso, só se em 1840 os restos mortais de Napoleão tivessem chegado de barco. Ele vinha da ilha de Santa Helena, onde havia morrido em 1821 como prisioneiro dos ingleses.*

*Coisas ruins acontecem em todos os países do mundo, mas os franceses dão a volta por cima como nenhum outro.*

*As Olimpíadas de Paris poderiam ensinar ao mundo a gostar (e cuidar) de suas cidades. Só os franceses são capazes de ter um Arco do Triunfo para um general corso derrotado.*

*As Olimpíadas de Paris têm tudo para ser um grande espetáculo. Graças a elas, revitaliza-se o bairro de Saint-Denis, assim como Londres ressuscitou uma parte degradada da cidade. Era como se fizessem parte das competições em São Gonçalo. (O Rio fez as Olimpíadas na Barra da Tijuca e deu no que deu.)*

*Os franceses amam Paris e desse amor resultou também a paixão do mundo pela cidade. Em 2024 todo mundo gosta da Torre Eiffel. Em 1887, quando seu projeto foi anunciado, os escritores Alexandre Dumas e Guy de Maupassant mais o pintor Ernest Meissonier (autor da inspiração do "Grito do Ipiranga", de Pedro Américo) assinaram uma petição condenando-o. Chamavam-na de "Torre de Babel".*

*A bandeira da França foi hasteada na torre em março de 1889. Semanas depois nasceu Adolf Hitler, que teve a sua suástica hasteada em 1940 e em junho visitou-a.*

*Quatro anos depois, no dia 25 de agosto, as tropas aliadas retomaram a cidade. No dia seguinte, o general De Gaulle subiu heroicamente a avenida dos Campos Elíseos. (Nos escalões avançados não havia soldados negros.)*

*Londres saiu maior das Olimpíadas e tudo indica que com Paris acontecerá o mesmo. De Barcelona, nem se fale. O Rio saiu igual, com um espeto de bilhões de reais. É melhor fazer de conta que aquelas Olimpíadas não aconteceram.*

***Questão de estilo 1***
*A França usou as Olimpíadas para divulgar suas marcas, como a Louis Vuitton. O Comitê Olímpico Brasileiro contratou um uniforme para os atletas no escurinho da cartolagem.*

*Como bem definiu Joanna Moura, "formam um conjunto desatualizado, com um design não apenas conservador como preguiçoso."*

*Algumas jaquetas parecem peças de Maria Bonita, a mulher do cangaceiro Lampião.*

*É uma questão de estilo. No século 19, Louis Vuitton fornecia as malas da imperatriz Eugênia, mulher de Napoleão 3º. Até aí, era mais um fornecedor.*

*Louis Vuitton ia além. Quando ela precisava, ele ia ao palácio e arrumava as malas da senhora.*

***Questão de estilo 2***
*Ruy Castro informa:*

*A casa do Rio de Carmen Miranda, na travessa do Comércio, está desabando. O telhado já se foi.*

*A casa em que na infância viveu a cantora Édith Piaf de 1917 a 1923 está em melhor estado que o Palácio da Alvorada.*

***Jogo do contente***
*Joe Biden vem se despedindo da Presidência dos Estados Unidos com altivez e frases bonitas. Como a simpatia por Donald Trump pelo mundo afora é baixa, fica a impressão de que a subida de Kamala Harris para a cabeça da chapa democrata é uma solução quase mágica. Falso.*

*Biden saiu da disputa porque a sua capacidade foi questionada. Sem o desastre do debate com Trump, ele continuaria buscando a reeleição.*

*Quanto a Harris, ela entrou na disputa melhorando a posição dos democratas nas pesquisas. Contudo, seu desempenho nos últimos quatro anos foi lastimável. Ela parecia seguir a lei de Stanislaw Ponte Preta (1923-1968): "O vice-presidente acorda mais cedo para passar mais tempo sem fazer nada".*

*Kamala Harris poderá derrotar Trump, mas terá que gastar a sola do sapato. Tomara.*

***A maldição dos R$ 6***
*A gasolina bateu a marca dos R$ 6. É um mau número, mas pode-se conviver com ele. Na semana passada o dólar dobrou a esquina dos R$ 5,50.*

*Dólar a R$ 6 é algo que o governo não espera.*

***Segurança pública***
*O ministro da Justiça, Ricardo Lewandowski, anunciou mais um grande plano para a segurança pública. Mais um.*

*Para quem acompanha o funcionamento de sua pasta, faria melhor se organizasse sua tropa. Lá, as coisas vão mal, começando pela desordem das agendas, que submetem visitantes (até ilustres) a constrangedores chás de cadeira.*

*Os hierarcas de Brasília acham que mandam. Deveriam guardar na memória um acontecimento de 1966.*

*Num choque do presidente Castelo Branco com Adauto Lúcio Cardoso, presidente da Câmara dos Deputados, o marechal resolveu fechá-la.*

*Para esvaziar o prédio, decidiram cortar-lhe a energia. À hora em que a luz seria cortada, pelo menos dois poderosos foram para a janela do Planalto para ver a cena.*

*Apagaram-se as luzes do Planalto.*

***Bolsonaro imutável***
*Jair Bolsonaro não muda. Descobriu uma maneira de implicar com a senadora Tereza Cristina a partir de uma questão municipal de Campo Grande (MS).*

***Buscetta e Pasquino***
*No século passado a temida polícia do delegado Sérgio Fleury interrogou o mafioso italiano Tommaso Buscetta à sua maneira e dele nada arrancou. Isso se deveu em parte à omertà do mafioso e também ao fato de que ele não operava com a bandidagem brasileira.*

*Anos depois, Buscetta fez acordos com o Ministério Público italiano e com a polícia americana, detonando a Máfia.*

*O caso de Vincenzo Pasquino é inverso, o mafioso tinha conexões e negócios com as quadrilhas do Primeiro Comando da Capital e do Comando Vermelho.*

*Se a Procuradoria-Geral da República e a Polícia Federal se organizarem direito, ele poderá entregar as conexões do crime organizado brasileiro com pedaços do andar de cima.*

*Em tempo, assim como fizeram no caso da vereadora Marielle Franco, os maganos já estão trabalhando para embaralhar as investigações.*

***O valor do silêncio***
*De um diplomata americano ao tempo em que a Venezuela era governada pelo coronel Hugo Chávez.*

*Não digam que eu falei isso, mas brigar com o Chávez é como você entrar num chiqueiro para agarrar um porco. Vai perder.*

*O mesmo vale para o risco de se alimentarem bate-bocas com Nicolás Maduro.*

*O americano simplesmente ignorava o venezuelano.*

***Exemplo do CNJ***
*O Conselho Nacional de Justiça está montando uma plataforma que unificará as consultas processuais junto a todos os tribunais do país. Se tudo correr bem, ficará pronta em dezembro.*

*Se o Ministério da Justiça e a Casa Civil estiverem interessados, podem copiar a iniciativa, fazendo com que as informações dos governos sobre segurança pública falem umas com as outras.*

***Haddad encanta***
*Fernando Haddad é um encantador de serpentes. Com a meta do déficit público desacreditada e os ministros brigando para não cortar R$ 65 bilhões, ele propõe um imposto para os bilionários.*

*Se esse imposto mundial não colar, a culpa será dos outros.*

***Alguma coisa mudou***
*As eleições municipais não antecipam os resultados presidenciais, mas colocam sinais no tabuleiro. A de 2020 sinalizou que a força do vendaval de 2016 havia perdido vigor.*

*Em 2022 muita gente dava como certa a eleição de um Bolsonaro para a Prefeitura do Rio. Nenhum Bolsonaro foi para a pista, e Alexandre Ramagem, afilhado do capitão, está devagar, parando.*

*Vale lembrar que Ricardo Nunes, prefeito de São Paulo e candidato à reeleição, era vice de Bruno Covas. Seu bolsonarismo, além de parcial, é de ocasião.*

---

# Bolsonaro se afasta de aliados e impõe candidato por 2026

Em Manaus, ex-presidente e governador Wilson Lima (AM) rompem acordo

**João Pedro Pitombo e Rosiene Carvalho**

SALVADOR E MANAUS O ex-presidente Jair Bolsonaro (PL) entrou em rota de colisão com o governador do Amazonas, Wilson Lima (União Brasil), em um movimento que o afasta de um de seus principais aliados na região Norte e deve deixar fissuras na consolidação de palanques para as eleições de 2026.

A crise aprofunda o afastamento do ex-presidente da geração de governadores que se elegeu com ele em 2018, ancorada no discurso de "nova política" que impulsionou quadros da direita.

Nesta eleição municipal, Bolsonaro busca se aproximar de caciques da política tradicional, firmando alianças em capitais como São Paulo, Salvador e Curitiba. Ao mesmo tempo, insiste em candidatos próprios de olho na sua prioridade para 2026: eleger uma bancada ampla para o Senado. Manaus está nesse segundo grupo.

Bolsonaro e Wilson Lima selaram no início do ano um acordo para lançar um candidato único para a Prefeitura de Manaus, o que repetiria a dobradinha de sucesso que fizeram em 2018 e 2022. O PL, porém, deve ter candidato próprio, que é também potencial candidato bolsonarista ao Senado em 2026.

Caso o afastamento entre Wilson Lima e Bolsonaro se concretize, será mais um aliado da geração de 2018 que tomará um rumo distinto ao do ex-presidente. Entre 2019 e 2022, Bolsonaro rompeu com os governadores João Doria (SP), Wilson Witzel (RJ) e Carlos Moisés (SC). Os três não ocupam cargos eletivos hoje.

O ex-presidente também tem uma relação tensa com o governador de Minas Gerais, Romeu Zema (Novo), e deve ficar em palanque oposto ao dos governadores de Rondônia, Marcos Rocha (União Brasil), e Roraima, Antônio Denarium (PP), ambos eleitos pelo mesmo partido de Bolsonaro em 2018, o PSL.

Já na corrida pela Prefeitura de Campo Grande, no Mato Grosso do Sul, com aval e participação direta do ex-presidente, o PL se aliou ao PSDB no estado e implodiu a aliança com o PP patrocinada pela senadora Tereza Cristina (PP-MS) na capital, em disputa que abalou a relação de três ex-ministros de seu governo.

Jair Bolsonaro recebe visita de Wilson Lima em hospital de Manaus, em maio Reprodução/@wilsonlimaam no Instagram

Na pré-campanha em Manaus, o PL lançou o deputado federal Capitão Alberto Neto, enquanto o União Brasil apostou as fichas no deputado estadual Roberto Cidade, presidente da Assembleia Legislativa. A definição do candidato aconteceria na última quinzena de junho, mas nenhum dos lados quis ceder.

Na semana passada, Bolsonaro e Wilson Lima tiveram uma última reunião em Brasília. O governador chegou acompanhado do presidente estadual do PL, Alfredo Nascimento, nome próximo a Valdemar Costa Neto.

Apresentou pesquisas eleitorais ao ex-presidente e reiterou a candidatura de Roberto Cidade, que conseguiu, com o apoio do governo, um arco de alianças que vai do PP ao PSB.

Capitão Alberto Neto, por sua vez, decidiu peitar o governador e conquistou o apoio da empresária Maria do Carmo Seffair (Novo), que deve ocupar o posto de vice na chapa. Ela é cunhada do deputado federal Átila Lins (PSD) e se lançou na política com discurso bolsonarista. A aliança foi costurada em uma reunião em Brasília com Valdemar e teve o aval de Bolsonaro.

No mesmo dia, o ex-presidente presenteou o empresário Wellington Lins, marido de Maria do Carmo, com a medalha "dos três is", com as expressões "imbrochável, imorrível e incomível".

Em vídeo ao lado de Alberto Neto e Maria do Carmo, Bolsonaro classificou Manaus como uma cidade importante para marcar sua posição na região amazônica: "Tenho certeza que com essa dupla nós todos temos a ganhar. Não é o município de Manaus, é o Brasil como um todo", afirmou.

Com o acirramento das tensões, os indicados de Alberto Neto no governo foram exonerados por Wilson Lima —dentre eles, a esposa do pré-candidato do PL, cabo da Polícia Militar que ocupava um cargo na Casa Militar e voltou a atuar no policiamento ostensivo.

Procurado, o governador disse à **Folha** que não há rompimento com Bolsonaro e que o "projeto da direita para 2026 é muito maior", minimizando a disputa local. Também não descartou uma possível composição até 5 de agosto, data final das convenções.

A eleição em Manaus caminha para cenário fragmentado. Além de Alberto Neto e Roberto Cidade, concorrem o prefeito David Almeida (Avante), o deputado federal Amom Mandel (Cidadania) e o ex-deputado Marcelo Ramos (PT).

Evangélico e eleitor de Bolsonaro, o prefeito não conseguiu o apoio do ex-presidente. Para evitar o isolamento, aproximou-se dos senadores Omar Aziz (PSD) e Eduardo Braga (MDB), que atraíram recursos do governo federal para a máquina municipal.

Sem carreira política pregressa, Lima era apresentador de TV quando se elegeu governador, em 2018, pelo PSC. Na pandemia, foi acossado por um pedido de impeachment sob acusação de improbidade. A crise política se estendeu, mas o afastamento foi travado pela Assembleia.

INÊS 249

**mundo** eleições na venezuela

Venezuelanos caminham em frente a mural de Hugo Chavéz e Nicolás Maduro Raul Arboleda/AFP

# Venezuela vai às urnas em ameaça inédita à ditadura

## Sob crise econômica, Nicolás Maduro vê Edmundo González alcançar apoio nunca antes obtido pela oposição

**Mayara Paixão**

CARACAS Os venezuelanos votam neste domingo (28) em um cenário jamais visto em 25 anos de chavismo. Sob pressão internacional e desgastado pela crise econômica prolongada, Nicolás Maduro, no poder desde 2013, vê uma ameaça inédita ao regime.

A mobilização da oposição fez nascer uma esperança que havia muito não se via na sociedade venezuelana de troca no comando do país e do retorno da democracia.

São dez os candidatos presidenciais a disputar a preferência de mais de 21 milhões de eleitores, que em recentes pesquisas demonstraram ampla vontade de ir às urnas, ainda que o voto seja facultativo. Mas só um é um adversário real para Maduro, 61: o diplomata Edmundo González Urrutia, 74.

González é o nome que estará na urna eletrônica, mas quem de fato levou multidões às ruas em todos os cantos da Venezuela ao longo dos últimos meses foi María Corina Machado, 56.

A ex-deputada liberal, uma das opositoras mais vocais do chavismo desde os anos 2000, moderou o discurso, priorizou consensos e consolidou sua figura em imagens de comícios com milhares a seu redor.

Em uma manobra do regime, ela foi impedida de concorrer a cargos públicos por 15 anos depois que sua liderança ficou evidente ao despontar com mais de 90% de apoio nas primárias realizadas pela oposição. María Corina foi buscar um nome para representá-la. Tentou a filósofa Corina Yoris, 80, sem sucesso; a candidatura caiu no colo de González.

O cenário é completamente distinto do pleito de 2018, boicotado pelo antichavismo. "Felizmente e surpreendentemente agora temos enorme disposição de outros setores políticos de participar do processo, e não de sabotá-lo", afirma Luis Lander, do Observatório Eleitoral Venezuelano.

Também é diferente pela completa incerteza de seu desfecho. De um lado, a perspectiva de que a oposição — com cerca de 60% das intenções de voto em pesquisas independentes— vença e o regime não aceite o resultado. De outro, a possibilidade de o Conselho Nacional Eleitoral (CNE) anunciar uma vitória de Maduro para um terceiro mandato de seis anos, e a frustração ou uma potencial acusação de fraude levar a protestos. Não há segundo turno.

Na véspera da votação, as ruas de Caracas estavam calmas, tomadas por milhares de cartazes com Maduro e seu bigode e os olhos de Hugo Chávez (1954-2013) pintados em paredes públicas. Mas pergunte aqui e ali qual o sentimento, e a resposta invariavelmente será de muita ansiedade pelo que virá "no pós-28 de julho".

Estima-se que os resultados possam ser anunciados apenas durante a madrugada da segunda-feira (29), e ninguém se arrisca a dizer o que ocorrerá seja qual for o vencedor. Para tornar ainda mais incerto o quadro, a posse só ocorre em janeiro, com mais de cinco meses para uma transição ou maior exposição do regime a questionamentos.

Nicolás Maduro tem contra si na urna a derrocada da economia venezuelana em um período de má gestão, agravamento de sanções e isolamento regional. Foram em seus 11 anos no poder que o país sul-americano se tornou palco de uma das maiores crises humanitárias das Américas e origem de uma das maiores diásporas do mundo.

O ditador diz ser o único capaz de alavancar a mesma economia que definhou sob suas mãos. Os avanços recentes são microscópicos e não elevaram o poder de compra da população de forma relevante.

Do outro lado, Edmundo González é uma incógnita. O deputado ainda não divulgou seu plano de governo e afirma que o fará somente após as eleições. Tampouco se sabe qual papel María Corina teria em um eventual governo da oposição. Pessoas próximas dizem que ela poderia ser indicada a chanceler.

Apesar de a oposição ter chance real de vencer, a repressão não cessou. Organizações calculam que ao menos 130 pessoas ligadas ao antichavismo tenham sido detidas na campanha. Muitas já foram soltas. É a chamada "porta giratória", prática comum do regime, em especial na crise de 2017-2018, pela qual opositores são presos por um tempo e depois postos em liberdade. O objetivo é maquiar a perseguição política para a comunidade internacional, sem deixar de amedrontar opositores.

Sete membros do alto escalão da campanha estão asilados na embaixada argentina em Caracas, abrigados pela diplomacia de um dos principais desafetos regionais de Maduro, o ultraliberal Javier Milei.

O advogado Eduardo Torres, que atua para prisioneiros políticos, afirma que Nicolás Maduro fez "um abuso crônico da legislação nacional de terrorismo para deter quem critica o regime".

O eleitor viveu nestes dias uma mistura de sentimentos: esperança, ansiedade, incerteza. Saber o que virá depois das urnas pode requerer paciência —algo que para os venezuelanos parece ter se esgotado.

Colaboraram Júlia Barbon e Victor Lacombe

**Área:** 912.050 km² (equivalente ao estado de Mato Grosso)
**População:** 28,4 mi (cerca de dez vezes a da cidade de Brasília)
**PIB:** US$ 97,12 bi (do Brasil é US$ 2,17 tri)
**IDH:** 119ª posição (Brasil é o 89º)

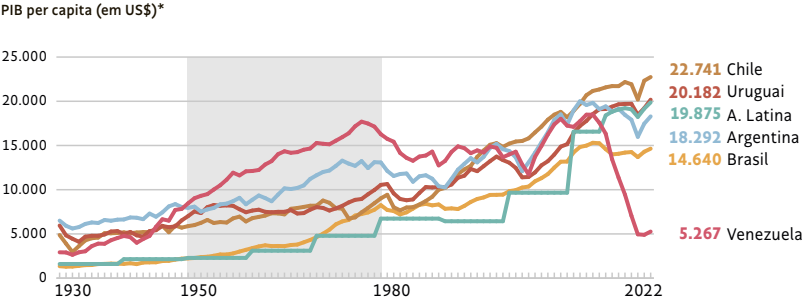
Fontes: Banco Mundial, CIA World Factbook, IBGE e ONU

### Amorim se reúne com chavismo e oposição em Caracas

Enviado do presidente Lula (PT) para acompanhar o processo eleitoral na Venezuela, Celso Amorim se reuniu entre a noite de sexta (26) e este sábado (27) com Jorge Rodríguez, coordenador da campanha do ditador Nicolás Maduro, e com o ministro das Relações Exteriores venezuelano, Yvan Gil. Amorim, que assessora Lula para assuntos internacionais, desembarcou em Caracas na sexta. Ao longo do sábado que antecedeu o dia da votação, ele se reuniu também com a oposição e com organizações independentes.

**Venezuela era o país mais rico da América Latina nas décadas de 1950 a 1970**

PIB per capita (em US$)*

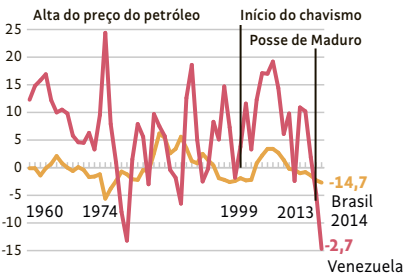
25.000 | 20.000 | 15.000 | 10.000 | 5.000 | 0
1930 | 1950 | 1980 | 2022
22.741 Chile
20.182 Uruguai
19.875 A. Latina
18.292 Argentina
14.640 Brasil
5.267 Venezuela

*Em preços equivalentes a 2011, ajustados pela inflação
Fonte: Maddison Project 2023

**Balança comercial atinge recorde histórico em 1974, muito dependente do petróleo**

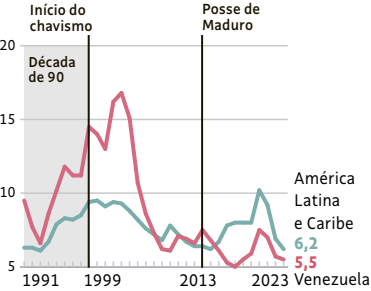
Exportações menos importações de bens e serviços, em % do PIB

Fonte: Banco Mundial

**Dívida externa atinge seu ápice na década de 1980**

% do rendimento nacional bruto*

*Dívida acumulada
Fonte: Banco Mundial

**Desemprego cresce na década de 1990**

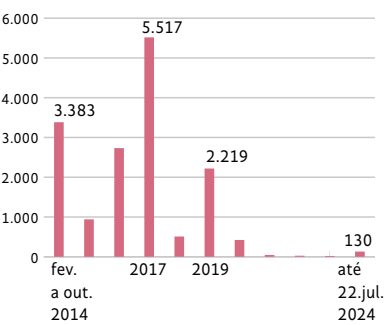
% da força de trabalho

Fonte: Estimativa da Organização Internacional do Trabalho

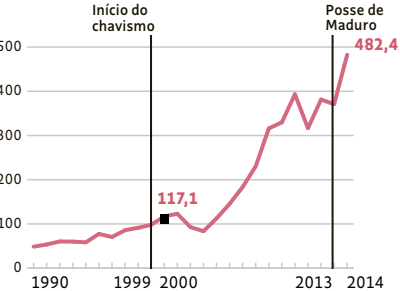
**PIB dispara durante os anos 2000**

US$ bilhões a preços atuais

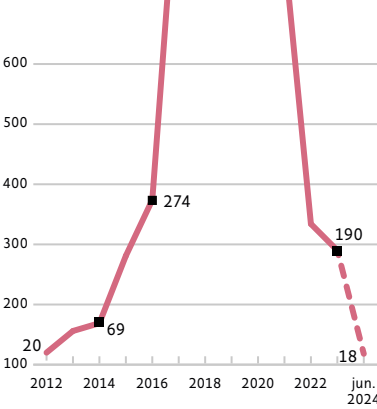
Fonte: Banco Mundial

**País acumulou quase 16 mil presos políticos desde a ascensão de Maduro**

Prisões em cada ano

**305** presos atualmente, sendo metade deles militares

**273** mortes, ao menos, em manifestações de 2012 a 2019

Fonte: ONG Foro Penal

**Inflação chegou a ultrapassar os 130.000% e agora cai a ritmo acelerado**

IPC acumulado, em %

Fonte: Banco Central da Venezuela

**Mais de 7,7 milhões de pessoas deixaram o país; algumas começam a voltar**

Diferença entre imigrantes e emigrantes; taxa por 1.000 habitantes

Mais entradas do que saídas
20 | 10 | 0 | -10 | -20 | -30 | -40 | -50
2012: -1,87
2018: -44,49
2023: 11,2
Mais saídas do que entradas

Fonte: Cepal/ONU

**Qualidade de vida voltou a melhorar, mas segue em níveis dos anos 1990**

IDH (Índice de Desenvolvimento Humano)

Início do chavismo | Posse de Maduro
0,8 | 0,75 | 0,7 | 0,65 | 0,6
1990 | 1999 | 2013 | 2022
0,760 Brasil
0,699 Venezuela

Fonte: Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento

Maduro acena para apoiadores em seu comício de encerramento de campanha, em Caracas Yuri Cortez - 25.jul.24/AFP

# Sem carisma de Chávez, Maduro foi pragmático ao ficar no poder

## Ditador fez alianças com militares e sobreviveu a crises com estratégia de parecer um venezuelano comum

**Daniela Arcanjo**

SÃO PAULO “Elejam Nicolás Maduro como presidente da República Bolivariana da Venezuela”, afirmou Hugo Chávez, no final de 2012, ao anunciar que precisaria fazer um novo tratamento para o câncer que o afetava desde o ano anterior.

A instrução do líder venezuelano para votar em seu então vice-presidente seria repetida à exaustão em alto-falantes durante a campanha à Presidência posterior à sua morte, em março de 2013. A disputa foi acirrada, mas Maduro conseguiu, com 50,7% do votos, dar vitória ao chavismo na ausência do líder.

Mais de 11 anos se passaram e Chávez continua sendo o maior cabo eleitoral de Maduro. A cena da indicação do sucessor foi evocada na última quinta-feira (25), último dia de campanha para as eleições. No pleito, Maduro busca um terceiro mandato de seis anos que abriria as portas para 18 anos no poder.

“Aqui está a mesa de madeira, onde, em um 8 de dezembro de 2012, às 21h, houve o encontro com nosso comandante Chávez e sua última proclamação”, disse Maduro na transmissão pela emissora estatal da Venezuela, ao som de uma música épica. “A quem ainda está se decidindo, peço sua confiança. Um voto de confiança”, continuou, em um discurso distante da eloquência de seu antecessor.

Ex-motorista de ônibus e ex-líder sindical, Maduro nasceu em Caracas, em 1962, e é a síntese do projeto chavista: um homem simples e engajado que ascendeu e agora trabalha para colocar em prática o socialismo do século 21.

O atual líder do regime conheceu Chávez na tentativa de golpe de Estado de 1992 na Venezuela, gestada pelo então tenente-coronel. O líder foi preso, e Maduro se tornou um ativista por sua libertação no ano seguinte.

Na política formal, o ditador chegou ao posto de presidente da Assembleia em 2005 e, em 2006, virou chanceler. A dedicação a Chávez se estendeu até as últimas semanas de vida do líder, nas quais Maduro era uma das figuras mais recorrentes no hospital em que ele estava internado, em Cuba.

“Chávez delegou a Maduro a possibilidade de continuar o processo que havia iniciado —com um problema muito sério”, afirma Nelly Arenas, doutora em ciência política e professora da UCV (Universidade Central da Venezuela). “O carisma não se transfere.”

Em seus primeiros anos à frente do país, Maduro enfrentou resistência dentro do chavismo e entre a população.

“Chávez arrastava multidões, gerava paixões. Ele era um líder querido, encarnava, para as pessoas, a possibilidade de uma vida melhor”, diz Arenas. “Essas são qualidades que não estão presentes em Maduro. Tanto que, à luz do significado dos movimentos populistas, poderia-se dizer que ele não é um líder populista. Uma das características dessas lideranças é expressar o sentimento das massas e ter o apoio da população.”

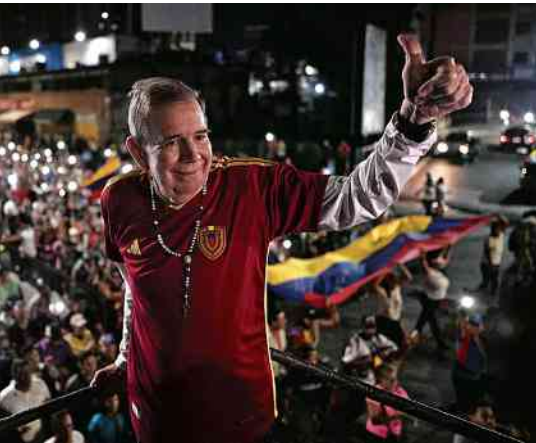
Para se manter no poder por mais de dez anos, Maduro precisou compensar sua falta de carisma com uma habilidade política que ele não tinha expressado até chegar ao topo do regime.

Segundo Colette Capriles, professora de filosofia política da Universidade Simón Bolívar, o movimento que Chávez criou em torno de sua figura abriga grupos que tinham suas diferenças neutralizadas pela autoridade do líder enquanto ele estava vivo. Após sua morte, essas cisões afloraram e desestabilizaram o poder de Maduro, então um líder emergente.

Para se manter no cargo, ele tomou duas medidas principais. A primeira foi se associar a grupos estratégicos do chavismo, desenvolvendo uma base própria dentro do movimento especialmente por meio da aliança com Jorge e Delcy Rodríguez, presidente da Assembleia e número dois do regime, respectivamente. A segunda, afinar a relação com as Forças Armadas, que tinham uma relação de subordinação com Chávez.

“Maduro estabeleceu uma relação mais de igual para igual, de aliança com as Forças Armadas. Quando vemos a legislação em torno do tema nos últimos dez anos, é impressionante perceber como os militares ganharam autonomia”, afirma Capriles. “Isso mostra um nível de pragmatismo em Maduro. Ele não é um homem dogmático.”

Com esse arranjo, o ditador conseguiu sobreviver a centenas de sanções, um presidente autoproclamado e uma hiperinflação que chegou aos impressionantes 130.060% em 2018. A repressão do regime, por óbvio, fez sua parte também na manutenção do poder.

A despeito da face bruta, Maduro tem tentado, por meio de vídeos com dança nas redes sociais, podcasts nos quais conta seu prato preferido e programas de auditório, projetar a ideia de um homem comum, no lugar da aura mítica de Chávez. “É a imagem de homem bonachão, sem atributos excepcionais, mas astuto —algo muito venezuelano”, diz Capriles.

Com camisa da seleção, Edmundo González participa de ato da oposição em Caracas, no início do mês Gabriela Oraa - 4.jul.24/AFP

# Avô pacato, González foi de tampão a risco real ao chavismo

## Diplomata fez da discrição seu ponto forte e desarmou prática do regime de qualificar oposição de violenta

SÃO PAULO Nos últimos anos, o mundo se acostumou a ver cenas políticas extravagantes vindas da Venezuela. Talvez a mais contundente seja a de uma tarde de janeiro de 2019 na qual o então líder da oposição, Juan Guaidó, autodeclarou-se presidente diante de milhares de apoiadores nas ruas de Caracas.

Mas nenhum dos vocais críticos que o ditador Nicolás Maduro acumulou contra si em 11 anos ameaçou tanto sua permanência no poder quanto Edmundo González Urrutia, nome da oposição nas eleições deste domingo (28) e à frente nas pesquisas de institutos independentes.

Dono de discursos vacilantes e com voz baixa, o diplomata de 74 anos contrasta com a figura altiva de seu principal adversário. Segundo analistas, foi justamente esse ar monótono que o tornou o candidato perfeito para os venezuelanos que parecem cansados dos 25 anos de retórica inflamada do chavismo.

González nasceu em La Victoria, cidade no norte da Venezuela a pouco mais de uma hora de carro de Caracas, para onde se mudaria ao ingressar no curso de Relações Internacionais da Universidade Central da Venezuela. Após se formar, trabalhando na chancelaria, morou na Bélgica e nos Estados Unidos e foi embaixador na Argélia, de 1994 a 1999, e na Argentina, de 1999 a 2002, já sob Hugo Chávez.

Nos últimos anos, vinha se dedicando ao trabalho acadêmico. Avô de quatro crianças, González falou ao site venezuelano Efecto Cocuyo logo após se tornar candidato que uma de suas atividades favoritas é caminhar ao ar livre.

Ao entrar na corrida pelo Palácio Miraflores, porém, seus dias foram tomados por reuniões e comícios ao lado de seu principal cabo eleitoral, a líder opositora inabilitada pelo regime María Corina Machado.

Nas inúmeras entrevistas que passou a dar, González, que atuava nos bastidores da oposição, costuma dizer que nunca havia se imaginado nesse papel.

A estreia nas urnas do político que pode tirar o chavismo do poder foi como um candidato-tampão. Em março, diante da impossibilidade de inscrever duas opções de candidatas à Presidência, a PUD (Plataforma Unitária Democrática) resolveu nomear González até conseguir “inscrever sua candidata por direito”, de acordo com afirmação da aliança na ocasião.

Se tivesse seguido a praxe da oposição venezuelana, María Corina teria clamado por um levante popular —o que provavelmente agradaria ao regime para poder colar em seus críticos a pecha de violentos. Em vez disso, ela decidiu percorrer o país pedindo votos por González.

“Minha hipótese é que o governo de Maduro permitiu que ele se inscrevesse por ser desconhecido. Por não ser uma figura política, pensaram que, com tão pouco tempo de campanha, não fosse ficar popular”, afirma Andrés Cañizález, jornalista venezuelano e doutor em ciência política. “Mas sua própria ausência no cenário público terminou sendo uma vantagem.”

González era um quadro em branco para María Corina transferir sua popularidade. A figura neutra e pouco ameaçadora também evitou que a oposição chegasse fraturada, o que quase aconteceu no momento da indicação.

A cena que resumiu a união entre os opositores aconteceu em comício em Maracaibo, na última terça-feira (25), quando a Corina e González se somou Manuel Rosales, governador do estado de Zulia, que chegou a se candidatar à Presidência pelo UNT (Um Novo Tempo), um dos partidos que integram a PUD.

Foi nesse cenário que o perfil de González, aparentemente entediante demais para um político, virou uma virtude.

“Ele é um diplomata de vocação. É um senhor que faz pontes, que tenta conciliar permanentemente”, afirma a venezuelana Carmen Beatriz Fernández, consultora da Datastrategia e professora de comunicação política na Universidade de Navarra.

Se eleito, González vai terminar o mandato de seis anos aos 81 —mesma idade do presidente dos EUA, Joe Biden, que há uma semana desistiu da corrida pela Casa Branca para dar lugar a Kamala Harris, 22 anos mais jovem.

Nas últimas semanas, Maduro tentou reproduzir a conjuntura americana. “Há um velho decrépito que quer tomar o poder na Venezuela. É o velho decrépito do capitalismo salvagem”, afirmou, no início de julho, em um comício.

Para Fernández, a idade não o pune. “Pelo contrário”, afirma, “quando se pensa em um presidente de transição, não se imagina um jovem. E a principal oferta de Edmundo é fazer a transição em paz.”

“Revise o calendário de grosserias para me chamar de decrépito novamente”, respondeu González, com um leve sorriso, a jornalistas que o questionavam sobre um possível diálogo com Maduro, a quem chama respeitosamente de presidente, não de ditador. “O diálogo é a base da tranquilidade e da normalidade. Se tivermos que dialogar com quem seja, faremos isso.” DA

# *Regime arma narrativa para obter apoio de empresas dos EUA*

## Maduro critica imperialismo americano, mas negocia com empresários do país

***Sylvia Colombo***

Historiadora e jornalista especializada em América Latina, foi correspondente da **Folha** em Buenos Aires. É autora de 'O Ano da Cólera'

*O governo dos Estados Unidos já expressou claramente seu apoio a uma eleição livre e democrática na Venezuela. Durante sua gestão, ainda que com travas por parte dos republicanos no Congresso, Joe Biden conseguiu aliviar a entrada legal de um maior número de fugitivos do regime.*

*Na última quinta (25), John Kirby, porta-voz da Casa Branca, afirmou que “a repressão política e a violência são inaceitáveis”, referindo-se à expressão “banho de sangue” usada pelo ditador Nicolás Maduro.*

*Mas a posição do governo dos Estados Unidos é uma coisa, e a de muitos empresários americanos é outra. Principalmente aqueles que têm investimentos nas áreas de petróleo e mineração, que vêm mostrando preferência por uma continuidade da relação com o chavismo à incerteza de uma troca de governo.*

*Se, em público, Maduro ataca o imperialismo americano, de modo privado tem conversado e recebido as comitivas de empresários que visitam Caracas em busca de negócios. A eles pede que façam lobby junto à Casa Branca para a redução das sanções contra a Venezuela em troca de licenças para a exploração de recursos.*

*A um alto empresário da Chevron Maduro disse recentemente que somente ele “garantiria estabilidade, paz e uma relação ‘win-win’”.*

*Editoriais de jornais econômicos de renome internacional têm refletido o sucesso dessa narrativa comum a vários empresários, entre eles o Wall Street Journal e o Financial Times.*

*Numa reunião recente em Londres, sem a presença de políticos venezuelanos, um empresário americano teria dito que Maduro era “um demônio, mas um demônio conhecido” e que a vitória da oposição causaria uma “transição incerta, possivelmente violenta” e que, portanto, seria melhor “continuarmos com esse cara [Maduro] por mais seis anos”.*

*Outro deles declarou que seria “preferível apostar em um avião que passa por turbulências do que jogar as fichas no que pode ser uma aterrissagem desastrosa”.*

*Alguns fundos de dívida estrangeiros também compartilham essa interpretação e foram registradas visitas a Maduro da London's Ashmore (Reino Unido) e da Greylock Capital (EUA), juntamente com empresas interessadas em fazer negócios.*

*Pode parecer estranho que essa versão tenha se imposto entre um setor do alto empresariado internacional, uma vez que a Venezuela é um país em penúria financeira, endividado e que assusta investimentos estrangeiros nas mais variadas áreas. Porém, para esse ramo da economia, pouco parecem importar os abusos de direitos humanos, a pobreza e a saída do país de 25% da população venezuelana.*

*De fato, tem havido uma redução da inflação, e uma precária dolarização fortalece esse discurso da normalização.*

*Em conversa com a coluna, um líder opositor hoje baseado em Washington diz que os próprios republicanos, que no passado haviam apoiado abertamente a fracassada empreitada de Juan Guaidó, hoje prefeririam não se arriscar em apostar fichas em um outro líder opositor —inclusive teriam temor do retorno de alguns deles hoje exilados.*

*Uma possível volta de Donald Trump à Casa Branca poderia significar uma relação totalmente diferente com Nicolás Maduro. O ex-mandatário, que havia inclusive considerado durante sua gestão uma invasão para derrubar a ditadura, agora estaria avaliando uma relação mais amistosa com o ditador, que também tem evitado criticar Trump nominalmente em público.*

*Duas eleições em dois países que ameaçam a democracia e os direitos humanos nas Américas.*

INÊS 249

Migrantes venezuelanos esperam para embarcar em ônibus na Costa Rica que os levariam à Nicarágua; crise econômica levou a êxodo em massa Daniel Volpe - 11.out.23/The New York Times

# Emigrados se tornam arma política para ditadura e oposição

## Apesar de diáspora de 7,7 milhões de pessoas, só 69 mil venezuelanos no exterior estão habilitados a votar

**Mayara Paixão**

CARACAS Antigo destino de refugiados políticos da América Latina nos anos de ditadura militar na região, a Venezuela se tornou na última década da origem de uma das maiores diásporas do mundo. Nas eleições deste domingo (28), os milhões de imigrantes venezuelanos se tornaram arma política —da ditadura e também da oposição.

Estimada em 7,7 milhões de pessoas, a comunidade de venezuelanos no exterior praticamente não irá às urnas. Há somente 69 mil registrados para votar, segundo levantamento da organização Votoscopio com base em dados eleitorais. É uma média de 1 eleitor para cada 110 imigrantes.

No Brasil, o terceiro principal destino dos venezuelanos na América Latina, atrás de Colômbia e Peru, há ao menos 560 mil migrantes do país vizinho. Só 1.026 estão registrados para votar, no entanto.

A dificuldade começa pela restrita representação diplomática venezuelana no Brasil, uma herança do rompimento temporário das relações bilaterais da época em que o ex-presidente Jair Bolsonaro (PL) e o ditador Nicolás Maduro coincidiram no poder. Com o início do governo Lula 3, os laços foram retomados, mas ainda hoje apenas a embaixada venezuelana em Brasília está aberta. Os consulados, não.

Diversos venezuelanos que vivem no Brasil relataram à reportagem que ansiavam por participar das eleições presidenciais, mas nem sequer tentaram se registrar. A dificuldade de acessar o serviço consular é um dos fatores na ponta desse movimento, e muitos dizem que o sistema eleitoral de seu país praticamente os dissuade de votar.

A lei eleitoral prevê o direito de participar do pleito presidencial a todos os seus nacionais que vivem no exterior com residência regularizada ou qualquer outro tipo de visto que legalize sua situação migratória.

Na prática, a regra usada neste ano foi mais rígida. Os únicos que puderam se registrar no exterior foram aqueles com visto de residência e um passaporte vigente, uma condição pouco ou nada comum para essa diáspora, que emigrou às pressas no ápice da crise econômica venezuelana, na maioria das vezes sem documentos.

No decorrer dos últimos anos e com o agravamento local da situação humanitária, muitos países criaram regimes excepcionais para facilitar a recepção a imigrantes da Venezuela, como o Brasil, que agilizou o reconhecimento deles como refugiados. É depois disso que pedem seu visto de residência.

**560 mil**
é o número estimado de migrantes venezuelanos vivendo no Brasil, o terceiro principal destino dessa população, atrás apenas de Colômbia e Peru

**1.026**
é a quantidade dos venezuelanos em território brasileiro habilitados a votar nas eleições deste domingo

Organizações como a Alerta Venezuela, que estudam a diáspora, dizem que Caracas violou suas próprias normas e excluiu da democracia eleitoral milhões de pessoas. Para Ligia Bolivar, coordenadora da Alerta, ocorreu uma "fraude eleitoral massiva" na medida em que milhões de venezuelanos foram privados de seu direito ao voto.

Dos 69 mil inscritos no exterior para votar, apenas 6.500 se registraram neste ano, ou porque só agora chegaram à idade de votar ou porque conseguiram mudar seu centro de votação da Venezuela para o país no qual agora residem. Todos os demais eram eleitores inscritos no exterior desde 2012.

Essas cifras são ínfimas perto do que a organização independente Votoscopio calculava. Segundo seu diretor, Eugénio Martínez, estima-se que ao menos 1,5 milhão de venezuelanos no exterior sejam novos eleitores e que outros 4,5 milhões deviam ter mudado seu centro de votação para poder ir às urnas fora do país.

Ainda assim, apenas um mês antes das eleições, em junho, Nicolás Maduro anunciou a criação de um Vice-Ministério de Atendimento para a Migração Venezuelana. Em suas palavras, um esforço para ajudar os migrantes a regressarem à nação caribenha.

Em tom semelhante, ainda que em espectro político oposto, o antichavismo também tem capturado a diáspora como arma política no pleito presidencial.

A campanha representada pelo diplomata Edmundo González e liderada pela ex-deputada inabilitada María Corina Machado diz que sua vitória representará o retorno dos venezuelanos para casa. Recorrentemente, afirmam que milhões de mães se reunirão novamente com seus filhos e muitas com seus netos, a quem nem sequer chegaram a conhecer pois nasceram já no exterior.

González até o momento não apresentou um plano de governo e, questionado, afirmou que só o fará depois das eleições. A base para rascunhar seus projetos tem sido, então, o antigo plano de María Corina, de quando ainda se pensava que a vencedora das primárias opositoras seria a candidata.

No material, ela afirma que começaria um "apoio ativo para emigrantes e refugiados venezuelanos, com incentivos de regresso". Para isso, criaria a figura de um alto comissionado, alguém de sua confiança que chefiaria o tema e se reportaria diretamente à Presidência.

Seriam facilitadas regras burocráticas para os que quisessem retornar e se criaria uma política de proteção aos que estão no exterior, com o fortalecimento dos serviços diplomáticos, por exemplo.

A grande dúvida é como mobilizar de fato milhões que fizeram suas vidas no exterior e, mais, que muitas vezes vivem em países com moedas muito mais valorizadas do que o bolívar frente ao dólar.

As remessas que os emigrados enviam a suas famílias são vistas como uma peça fundamental para a retirada da Venezuela da derrocada econômica.

Um levantamento da Consultores 21, uma das empresas mais antigas e respeitadas de pesquisas no país, mostrou que no fim do ano passado ao menos 20% dos lares venezuelanos recebiam mensalmente remessas de parentes no exterior. A verba mensal girava em torno de US$ 79 (R$ 447). É mais de 20 vezes o valor oficial da pensão do seguro social no país (US$ 3,56).

### Diáspora marca demografia da Venezuela nos últimos anos

**População total diminuiu em quase 2,5 milhões em intervalo de sete anos**

Número de habitantes, em milhões

**Auge da saída de venezuelanos se reflete na taxa anual de crescimento populacional**

Taxa de crescimento da população, em %

Fonte: Divisão de População da ONU

Fonte: Divisão de População da ONU

**Principais países de destino dos 7,7 milhões de venezuelanos refugiados e migrantes**

Em milhares

Caracas
VENEZUELA
1
2
3
4
5

Fonte: Plataforma R4V

**Desejo da população de emigrar varia, mas se mantém elevado**

Ao fim de cada ano, em %

| Ano | % |
|---|---|
| 2017 | 40 |
| 2018 | 39 |
| 2019 | 31 |
| 2020 | 17 |
| 2021 | 35 |
| 2022 | 27 |
| 2023 | 32 |

Fonte: Pesquisas da Consultores 21 realizadas com mais de 2.000 pessoas em domicílio, com margem de erro de 2,24 pontos para mais ou para menos

**+ Venezuelanos no Brasil anunciam atos pró-oposição**

Uma organização que reúne venezuelanos residentes no Brasil anunciou que vai organizar atos em mais de 30 cidades, incluindo 14 capitais, em apoio ao candidato da oposição nas eleições deste domingo (28), Edmundo González. De acordo com a Rede de Venezuelanos no Brasil, o objetivo das manifestações é "inspirar e motivar todos os venezuelanos que têm o poder de votar, mostrando que, apesar da distância, nosso compromisso com a liberdade e a democracia é inabalável".

A organização cita também as dificuldades impostas pelo regime de Nicolás Maduro aos venezuelanos em outros países que tentaram participar das eleições do domingo.

As manifestações devem acontecer em cidades como São Paulo, Rio, Brasília, Recife, Porto Alegre, Manaus e Boa Vista. A capital de Roraima, que faz fronteira com a Venezuela, é uma das principais portas de entrada dos que fogem da crise econômica no país vizinho.

# Kamala culpa armas, e Trump, imigrantes por violência nos EUA

Democrata tem defendido leis mais rígidas em campanha, aproveitando fato de o adversário ter sido alvo de disparos

**Fernanda Perrin**

ATLANTA Estamos em Brown Mills Park, um bairro predominantemente negro no sul de Atlanta. Uma longa avenida cheia de casinhas desemboca em uma encruzilhada com dois mercadinhos 24 horas, um ponto de ônibus e uma barbearia. Nos fundos dela, cerca de 30 pessoas se espremiam em uma espécie de edícula, enfrentando o calor de 35ºC numa segunda de junho.

Só neste ano, três pessoas foram mortas por arma de fogo em um raio de menos de um quilômetro dali.

Era a primeira reunião aberta da organização Mães Contra a Violência por Gangues (MAGV, na sigla em inglês) no novo centro comunitário. Fundada por Tekesia Shields em 2017, após seu filho de 17 anos ser preso por roubo, o grupo oferece todo tipo de apoio a famílias atingidas pelo crime.

Muitos estão ali porque têm um familiar na mesma situação. Outros, porque temem que isso aconteça com os adolescentes sob seus cuidados. E há ainda os que perderam alguém próximo, como Paulette Smith, cujo filho, então com 22 anos, foi morto em 2021 ao ser baleado em seu quarto.

Tekesia diz que a violência tem se agravado no bairro, o que explica a mobilização da comunidade. Isso, no entanto, não tem se traduzido em um engajamento na conturbada eleição presidencial americana deste ano. "Muitas pessoas sentem que sua voz não importa", resume.

A taxa de homicídio de brancos por armas de fogo foi de 3 casos para cada 100 mil habitantes em 2022, segundo o Centro de Políticas sobre Violência. Entre negros, esse número dispara para 25,3.

A taxa é ainda maior em estados como Wisconsin, Pensilvânia e Michigan, três colégios eleitorais essenciais na corrida presidencial deste ano.

"Nas comunidades impactadas pela pobreza, a falta de investimentos e desigualdade social experimentam altas taxas de violência. As pessoas ficam sobrecarregadas e deprimidas, e todos esses problemas contribuem para níveis mais altos de violência doméstica, interpessoal e social", afirma Alexandra Filindra, professora de ciência política e psicologia na Universidade de Chicago e autora do livro "Raça, Direitos e Fuzis".

A fundação realizou um evento no mês passado com a vice-presidente Kamala Harris, que comanda o primeiro escritório da Casa Branca para prevenção de violência por armas de fogo. Alçada ao topo da chapa democrata na disputa pela Presidência, Kamala tem enfatizado o tema em sua campanha.

"Nós, que acreditamos que cada pessoa deve ter a liberdade de viver livre do terror da violência por arma de fogo, finalmente aprovaremos leis de sinais de alerta, verificações universais de antecedentes e uma proibição de armas de assalto", disse a pré-candidata em seu primeiro comício, na última terça (23).

Leis de sinais de alerta ("red flag laws", em inglês) permitem que o Estado confisque a arma de uma pessoa avaliada como um risco a si ou aos outros. Verificações universais de antecedentes eliminariam uma brecha que permite a pessoas impedidas de comprar armamentos em comércios conseguirem adquiri-las de outros indivíduos.

Já Trump diz que violência está fora de controle e culpa imigrantes. O republicano, que foi alvo de disparos de um fuzil do tipo AR-15, promete em seu programa de governo defender liberdades fundamentais como "o direito de manter e portar armas".

A ideia de que a criminalidade está fora de controle no país é central na campanha republicana, na contramão das estatísticas, que mostram queda nos indicadores, como a taxa de homicídios, desde o ápice atingido na pandemia.

Trump tem se valido de casos de crimes cujos suspeitos são imigrantes para reforçar suas críticas ao governo Biden, sob o qual um recorde de pessoas entrou no país.

"Eles [os imigrantes] estão vindo de prisões e cadeias de todo o mundo, de hospitais psiquiátricos", afirmou o empresário em um comício no sábado (20), acrescentando, sem provas, que a violência em países como Venezuela e Equador teria despencado porque os criminosos estariam sendo enviados aos EUA.

Mas um estudo feito por pesquisadores de Stanford, Princeton, Northwestern e Universidade da Califórnia em Davis mostrou que a taxa de encarceramento de imigrantes é 60% menor do que a da população americana, e vem caindo desde os anos 1960.

Mesmo quando comparados apenas com americanos brancos, cuja taxa de encarceramento é menor do que a da população negra, a de imigrantes ainda é 30% menor.

Trump também é favorecido pelo fato de a defesa do direito à posse de armas ser um elemento muito mais mobilizador do eleitor do que o apoio a uma regulação mais rígida do tema, embora a maior parte dos americanos seja favorável a leis mais duras.

"Há uma assimetria significativa entre os defensores do controle de armas e as pessoas que acreditam em direitos absolutos às armas e na importância da Segunda Emenda, que são muito mais propensas a votar, e a votar no Partido Republicano. Já o controle de armas não é uma questão identitária para a maioria das pessoas", diz Filindra, da Universidade de Chicago.

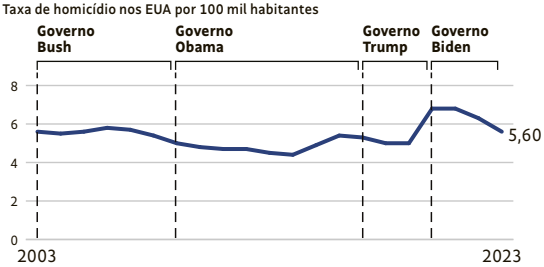
**+ Folha publica série sobre eleição americana**

A democrata Kamala Harris e o republicano Donald Trump devem se enfrentar nas urnas em novembro, numa disputa cheia de reviravoltas e que promete ser acirrada. Os grandes temas que mobilizam o eleitorado dos EUA serão abordados pela correspondente Fernanda Perrin pelos próximos meses, até outubro. Economia e aborto estarão entre os assuntos presentes nas reportagens seguintes da série Kamala x Trump.

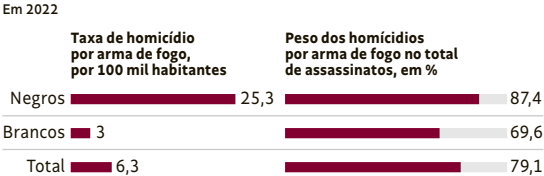
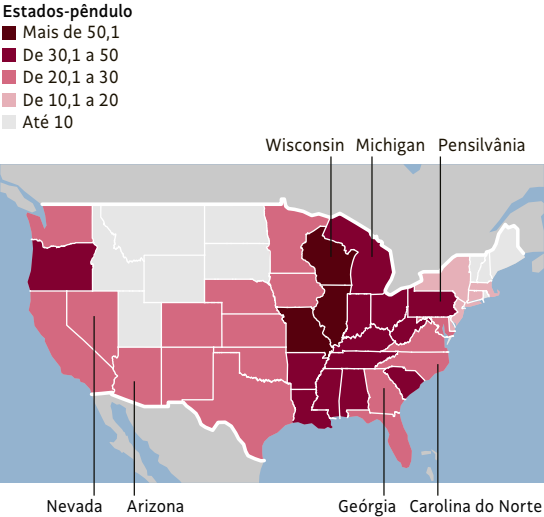
Reunião da organização Mães Contra a Violência por Gangue em Atlanta *Fernanda Perrin/Folhapress*

## Violência pauta eleição dos EUA

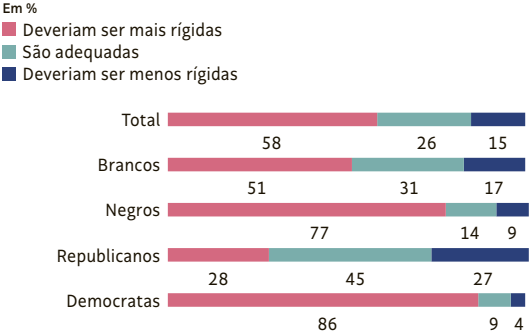
**Depois de pico na pandemia, homicídios estão caindo**

Taxa de homicídio nos EUA por 100 mil habitantes

Fonte: AH Datalytics

**Violência por arma de fogo atinge mais a população negra nos EUA**

Em 2022

**Taxa de homicídio de negros por armas de fogo por estado**

Fonte: Centro de Políticas sobre Violência. Dados relativos a 2022

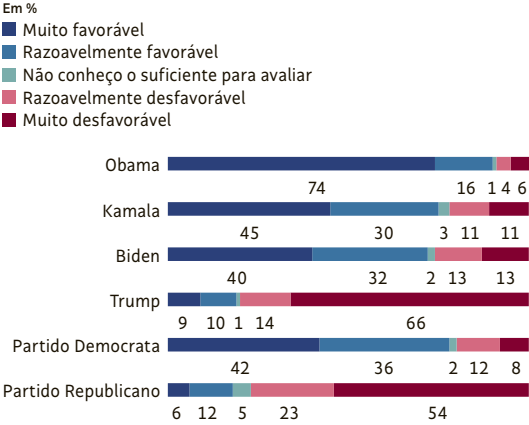
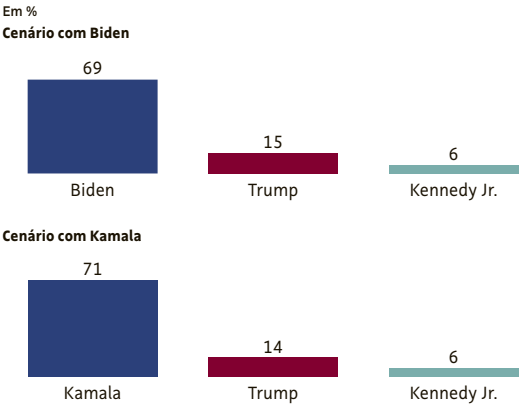
**Opinião sobre leis para armas**

Em %

Fonte: Pew Research Center

**Visão sobre nomes da política**

Em %

**Intenção de voto**

Em %

Fonte: Pesquisa Data for Progress realizada com 1.011 prováveis eleitores negros em Arizona, Geórgia, Michigan, Nevada, Carolina do Norte, Pensilvânia e Wisconsin entre 12 e 14 de julho

## Democrata tenta reaver voto negro, e rival mira fatia conservadora

ATLANTA "Vou ser uma das pouquíssimas pessoas a te dizer, como homem negro, que o maior problema de Donald Trump é sua retórica, ele é divisivo. Mas em relação às suas políticas, se eu for bem honesto com você, ele não foi um presidente tão ruim, não."

A opinião é de Horace Robinson, 47, dono da barbearia Silver Star, em Atlanta, no estado-pêndulo (sem definição para democratas ou republicanos) da Geórgia. No quarteirão seguinte, estão a igreja comandada no passado pela família Luther King e o memorial dedicado a Martin Luther King Jr. (1929-1968).

Robinson é um exemplo da frustração de muitos eleitores negros com a política. O grupo foi fundamental para a vitória de Joe Biden em 2020, mas pesquisas apontavam que o democrata vinha perdendo apoio no segmento, sobretudo entre homens mais jovens.

As expectativas por mudanças eram altas após os protestos em massa contra o assassinato de George Floyd. No entanto, a percepção é a de que as coisas permaneceram as mesmas —não houve reformas profundas da polícia e da Justiça criminal— e, no quesito economia, pioraram por causa da inflação.

O democrata venceu Trump em 2020 com apoio de 92% dos eleitores negros que foram às urnas, segundo o Pew Research Center. Trump teve apenas 8% de apoio do grupo. No entanto, uma pesquisa feita pelo mesmo instituto em abril deste ano mostrou Biden com 77% e Trump com 18%.

Com a troca por Kamala Harris, negra e de origem asiática, democratas esperam recuperar esse apoio perdido, mas o caminho não deve ser tão fácil.

Uma pesquisa feita especificamente com eleitores negros nos sete estados-pêndulo —Arizona, Nevada, Geórgia, Carolina do Norte, Pensilvânia, Michigan e Wisconsin— em julho mostrou que a vice obtém uma avaliação mais favorável do que Biden (45% a 40%), mas ainda muito distante do percentual alcançado pelo ex-presidente Barack Obama (74%).

No levantamento, feito antes de Biden sair da corrida, o presidente obtinha 69% das intenções de voto, contra 15% de Trump. No cenário com Kamala, os percentuais mudavam muito pouco: 71% a 14%.

O outro lado da moeda são os ataques vindos da campanha de Trump. O empresário, que faz questão de pronunciar errado o nome de Kamala (ele fala "Kamála", não "Kâmala"), está recalibrando sua estratégia para evitar ser acusado de racismo e machismo.

O peso da clivagem racial é importante especialmente longe dos grandes centros urbanos. Justin, 26, fala sobre sua experiência. Embora viva em Atlanta, onde é atendente de um restaurante, vem de uma cidade pequena da Geórgia, quase na divisa com a Flórida, chamada Valdosta.

"De onde venho é diferente. Tem racismo de verdade, bandeiras confederadas, apoiadores sérios de Trump. Aqui em Atlanta, há uma discussão mais sobre questões da eleição, mas lá no sul é simplesmente a cor da pele. Nós votamos em democratas; os brancos, em republicanos." **FP**

Militares israelenses e médicos transportam vítima de ataque contra vilarejo nas Colinas de Golã Jalaa Marey/AFP

# Ataque atribuído ao Hezbollah mata 12 em Golã, afirma Israel

Grupo libanês nega autoria de ação que teria deixado crianças entre vítimas

GUERRA ISRAEL-HAMAS

PORTO ALEGRE E SÃO PAULO Doze pessoas, incluindo crianças, foram mortas em um ataque com foguete neste sábado (27) que atingiu um campo de futebol nas colinas de Golã, área da Síria ocupada por Israel, disseram autoridades israelenses —que prometeram retaliar.

Trata-se de um dos incidentes mais letais nas escaramuças entre Tel Aviv e grupos armados da região desde o início da guerra atual contra o Hamas na Faixa de Gaza. De acordo com o Exército israelense, o foguete foi disparado durante uma investida feita pelo grupo extremista Hezbollah em um campo no vilarejo de Majdal Shams. A facção nega a autoria do atentado.

"Nós testemunhamos uma grande destruição quando chegamos ao campo de futebol. Havia vítimas na grama e a cena era horrenda", disse Idan Avshalom, médico do Magen David Adom, o serviço nacional de emergência de Israel. Segundo o órgão, ao menos 30 pessoas ficaram feridas.

"Eles estavam jogando futebol, ouviram sirenes e correram para o abrigo... levaria só 15 segundos para chegar até o abrigo, mas não deu tempo, porque o foguete os atingiu antes", disse uma testemunha à agência de notícias Reuters.

O primeiro-ministro Binyamin Netanyahu disse que o Hezbollah "pagará um preço pesado que não teve que pagar até aqui", de acordo com nota do governo israelense.

Netanyahu, que está nos Estados Unidos em viagem diplomática, afirmou que vai antecipar sua volta e se reunir com seus ministros. O chefe da pasta das Finanças, o extremista Bezalel Smotrich, disse que "todo o Líbano deve pagar" pela morte de crianças, e pediu uma retaliação dura.

Nos EUA, o premiê se encontrou com o candidato do Partido Republicano à Casa Branca, Donald Trump. No sábado, Trump disse que o ataque em Golã foi terrível e que não teria acontecido caso ele fosse presidente —o republicano costuma dizer o mesmo sobre o 7 de outubro, que serviu de estopim para o conflito em Gaza.

"O ataque do Hezbollah hoje cruzou todas as linhas, e a resposta será decidida de acordo. Estamos nos aproximando do momento de guerra total contra o Hezbollah e o Líbano", disse o chanceler israelense, Israel Katz.

A milícia libanesa, por sua vez, afirmou que não teve nada a ver com o ataque e negou "acusações falsas em sentido contrário". Mais cedo, o grupo anunciou que realizou ataques contra posições militares de Israel em outros locais. O governo do Líbano condenou o ataque e pediu pelo fim das hostilidades.

Uma testemunha disse à agência de notícias Reuters que o foguete caiu em um local com várias crianças e que havia restos mortais no campo de futebol. As vítimas não haviam sido identificadas até a tarde deste sábado.

"De acordo com uma avaliação situacional feita pela inteligência, o lançamento de foguete em direção a Majdal Shams foi feito pela organização terrorista Hezbollah", afirmaram as forças israelenses.

Os EUA disseram à imprensa americana que estão "extremamente preocupados" com o ataque, dizendo que ele poderia desencadear um conflito amplo entre Israel e o Líbano.

Mais tarde, um porta-voz da Casa Branca afirmou que o governo Joe Biden segue trabalhando diplomaticamente para que isso não aconteça, mas que o apoio de Washington a Tel Aviv é "absolutamente sólido contra todos os grupos terroristas apoiados pelo Irã, incluindo o Hezbollah".

Teerã financia milícias da região, como o grupo libanês e os houthis do Iêmen, além do grupo terrorista Hamas, que matou 1.200 israelenses nos ataques de 7 de Outubro. A ofensiva de Tel Aviv em resposta já deixou 39 mil mortos em Gaza, dizem os palestinos.

Dos grupos armados apoiados pelo Irã, o Hezbollah é o mais poderoso, com mais experiência e poderio bélico que o Hamas. Especialistas temem que uma guerra total entre Israel e a milícia libanesa poderia replicar em maior escala a destruição e a morte de civis que hoje acontece em Gaza —o Líbano tem mais de 5 milhões de habitantes.

O ataque deste sábado ocorreu um dia após o general Ori Gordin, chefe do Exército israelense no norte do país, afirmar que as tropas estavam "preparando a transição para a ofensiva" contra o Hezbollah. "Nós já eliminamos mais de 500 terroristas no Líbano, a grande maioria deles pertencentes ao Hezbollah", disse ele na sexta (26).

As colinas de Golã são uma área controlada por Israel desde a Guerra dos Seis Dias, em 1967. O território pertencia à Síria, que reivindica sua devolução, e a anexação não é reconhecida pela comunidade internacional. Mais de 40 mil vivem na região —metade são drusos, minoria etnorreligiosa que vive principalmente na Síria, no Líbano e em Israel.

Com Reuters

## Dezenas morrem em Gaza por bombardeio a escola; Tel Aviv diz visar Hamas

GUERRA ISRAEL-HAMAS

SÃO PAULO Dezenas de pessoas foram mortas em um ataque de Israel, neste sábado (27), a uma escola que abrigava deslocados na Faixa de Gaza, disseram autoridades do Ministério da Saúde local, controlado pelo Hamas. O Exército israelense afirma ter atingido um centro de comando da facção no complexo escolar.

O bombardeio que atingiu a escola na cidade central de Deir Al-Balah teria matado vários civis, incluindo mulheres e crianças, segundo as autoridades palestinas.

De acordo com um comunicado do Exército israelense, as forças do país tinham como alvo um "centro de comando e controle do Hamas dentro do complexo escolar Khadija, no centro de Gaza". Na declaração, Israel afirma que a escola era usada para lançar ataques contra suas tropas e também como depósito de armas. Militares de Tel Aviv teriam alertado os civis sobre o ataque.

Imagens da agência de notícias Reuters mostram pessoas retornando ao local do bombardeio para procurar pertences, além de incêndios na área. Paredes foram destruídas, e havia destroços espalhados no pátio. Carros estacionados no local ficaram destruídos.

Um Hasan Ali, uma mulher deslocada que se abrigava na escola, disse que havia retornado do Egito para Gaza há poucos meses com a filha —elas foram ao país vizinho em busca de tratamento médico. Agora, a filha foi ferida no ataque e levada de novo a um hospital.

Outra mulher, Ibtihal Ahmed, disse à Reuters que estava sentada em uma tenda no momento em que ouviu explosões. "Comecei a correr, minha filha estava em um lugar, e eu estava em outro. Vi pessoas correndo em direção ao lugar que foi atingido. As pessoas abrigadas na escola Khadija são inocentes e isso não deveria acontecer com elas", afirmou.

Em ataques anteriores que atingiram infraestrutura civil, o Exército israelense culpou o Hamas por colocar a população em perigo, acusando a facção de operar dentro de bairros densamente povoados e de usar escolas e hospitais como escudos. O Hamas nega.

Mais cedo, neste sábado, veículos palestinos disseram que outras pessoas foram mortas em ataques israelenses na cidade de Khan Yunis, no sul de Gaza, e que seus corpos foram levados para o hospital Nasser.

Os militares israelenses pediram aos palestinos que saíssem temporariamente dos bairros ao sul de Khan Yunis para que as tropas pudessem "operar à força" por lá. Segundo comunicado, Israel teria orientado a população a se mudar para uma área humanitária em Al-Mawasi.

A nova ordem para retirada tem como consequência a redução da chamada zona humanitária declarada por Israel, o que obriga dezenas de milhares de pessoas a viver em tendas lotadas, segundo os observadores.

Organizações humanitárias acusam Israel de usar força desproporcional na guerra e de não garantir que os civis tenham lugares seguros para ir, o que o país nega.

Na quarta, o Exército israelense realizou uma operação em Khan Yunis e recuperou os corpos de cinco reféns, incluindo dois soldados e dois reservistas. Dois dias depois, na sexta, os militares disseram que suas tropas lutaram contra combatentes palestinos na cidade e destruíram túneis e outras infraestruturas, enquanto tentavam reprimir pequenas unidades militares que disparavam morteiros contra as tropas.

Palestinos próximos de escola atacada em Deir Al-Balah, na região central da Faixa de Gaza Eyad Baba/AFP

## Frota militar da Rússia chega a Cuba dois dias antes de eleição na Venezuela

Igor Gielow

SÃO PAULO Pela segunda vez em pouco mais de um mês, uma flotilha de Vladimir Putin chegará ao Caribe. Três navios de guerra irão aportar em Havana neste sábado (27), véspera da eleição presidencial na Venezuela, aliada da Rússia na região ao lado de Cuba e Nicarágua.

Chegarão à capital cubana, que fica a 160 km dos Estados Unidos, a fragata Neustrachimi, o navio de treinamento Smolni e o navio-tanque Ielnia. O grupo, integrante da Frota do Báltico da Marinha russa, ficará três dias no porto antes de seguir em treinamento nas águas da região.

Talvez para não exacerbar os ânimos locais, dado que o ditador Nicolás Maduro disse que sua eventual derrota no domingo (28) poderá causar um "banho de sangue" na Venezuela, a flotilha russa não é tão poderosa quanto a que visitou a região em junho.

Naquela ocasião, participaram da visita um submarino de propulsão nuclear e uma fragata armados com mísseis de cruzeiro e hipersônicos. Foi uma demonstração de força logo após os EUA darem o aval à Ucrânia de empregar as armas doadas para combater a invasão de Putin contra o solo russo.

Também agora não foi anunciada uma visita à Venezuela, como ocorreu com o outro grupo, mas isso não pode ser descartado. De todo modo, a mera presença russa na região sinaliza apoio a Maduro.

A relação entre russos e cubanos remonta à Guerra Fria, que viu um de seus ápices quando Moscou decidiu instalar mísseis com ogivas nucleares na ilha de Fidel Castro. A crise, em 1962, quase desandou numa guerra entre EUA e União Soviética, e acabou com a retirada daqueles armamentos soviéticos de Cuba.

Depois do fim do império comunista, em 1991, Cuba se viu sem boa parte da ajuda econômica que recebia do Kremlin, mas a relação política seguiu intensa. Sob Putin, que chegou ao poder em 1999, ela foi reforçada, e há visitas anuais de navios —dois episódios num mesmo ano, como agora, é raro.

Já Caracas caiu na órbita de Putin nos anos de Hugo Chávez no poder, de 1999 a 2013. O país caribenho passou a ser um grande cliente militar russo, comprando de caças avançados a fuzis de assalto. A relação econômica esfriou nos últimos anos, mas segue no campo político.

Tanto Venezuela quanto Cuba são adversários dos EUA, servindo aos interesses russos de manter dissenso no quintal geopolítico americano. Putin chegou a enviar bombardeiros de ataque nuclear para exercícios na região, em 2015, e agora retoma a agenda naval.

Os EUA não piscaram ainda. Na visita do mês passado, deslocaram um submarino de ataque de propulsão nuclear para sua base em Guantánamo, em Cuba, apenas como sinalização de prontidão. O Comando Sul das Forças Armadas dos EUA afirma que as missões russas são acompanhadas de perto, mas que não trazem perigo para o país.

## Blinken se reúne com chanceler chinês após citar provocações

VIENTIANE | REUTERS E AFP O chefe da diplomacia dos EUA, Antony Blinken, encontrou-se com seu homólogo chinês, Wang Yi, neste sábado (27), durante uma cúpula no Laos, horas depois de criticar o que chamou de "ações crescentes e ilegais" de Pequim no mar do Sul da China.

Blinken criticou o regime chinês devido às ações de sua guarda costeira contra embarcações das Filipinas, aliadas dos EUA no tratado de defesa do mar da China Meridional. Mas também elogiou os dois países por suas diplomacias depois que Manila concluiu uma missão de reabastecimento para tropas num banco de areia disputado, sem impedimentos do país comandado por Xi Jinping.

Blinken e Wang apertaram as mãos na frente das câmeras, mas não fizeram comentários antes de passarem para conversas a portas fechadas. Foi o sexto encontro de ambos desde junho de 2023. Na ocasião, Blinken havia visitado Pequim em um sinal de melhora nas relações entre as duas maiores economias do mundo.

O secretário de Estado americano está na capital do Laos, Vientiane, para a reunião dos ministros de Relações Exteriores da Associação de Nações do Sudeste Asiático (Asean), ao lado de diplomatas de outras grandes potências, incluindo Rússia, Índia, China, Austrália, Japão e da União Europeia.

Blinken e Wang ainda discutiram sobre Taiwan e as preocupações a respeito das recentes "ações provocativas" de Pequim.

# Famílias de mortos pela PM no litoral fazem investigação por conta própria

## Governo paulista diz que ações da Operação Escudo, que faz 1 ano, são rigorosamente apuradas

**Tulio Kruse e Danilo Verpa**

O vendedor Moacir da Silva, 60, mostra a foto do filho morto pela PM na Operação Escudo em Guarujá Danilo Verpa/Folhapress

SÃO PAULO A família de Moacir da Silva Júnior, 34, não sabia, mas assistiu à notícia de sua morte num programa policial na TV antes que se desse conta de seu desaparecimento. No momento em que as primeiras informações sobre o caso foram ao ar, na tarde do dia 31 de julho de 2023, não foi falado o nome do homem morto por policiais do 3º Batalhão de Choque da PM em Guarujá, no litoral paulista.

Havia outro motivo para que sua madrasta, sua irmã e seu pai não tivessem desconfiado de que era ele o retratado no noticiário. O corpo de Júnior foi encontrado próximo ao bairro Sítio Conceiçãozinha, mas ele tinha sido visto pela última vez naquela mesma tarde, minutos antes do horário registrado da ocorrência, e a mais de cinco quilômetros de distância, na Vila Edna, onde a família mora.

A rodovia Piaçaguera-Guarujá, o rio Santo Amaro, a avenida Perimetral e uma ferrovia separam os dois bairros. Segundo a família, ele não tinha motivo para estar no Sítio Conceiçãozinha, como descreve o boletim de ocorrência do caso, nem costumava frequentar esse bairro.

Júnior morreu na primeira semana da Operação Escudo, deflagrada após a morte de um soldado da Rota (Rondas Ostensiva Tobias de Aguiar, tropa de elite da PM) e que completa um ano neste domingo (28). A ação se tornou uma marca da gestão Tarcísio de Freitas (Republicanos) na segurança pública.

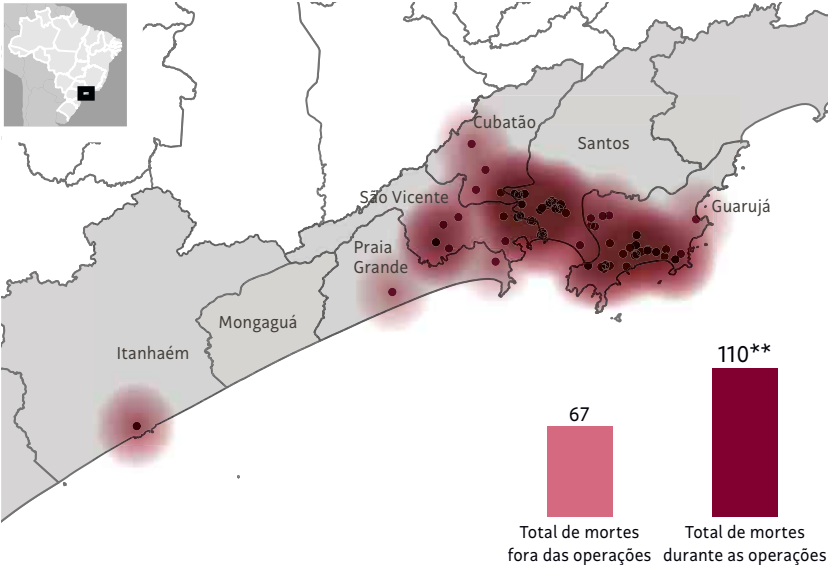
Somando-se três operações do gênero que ocorreram na Baixada Santista desde então, chega-se ao saldo oficial de 93 mortos pela polícia. Se considerados todos os casos em que a PM matou nas cidades da região, inclusive quando agentes estavam de folga, foram 110 mortes.

No último mês, o Ministério Público de São Paulo denunciou dois PMs pela primeira morte da Escudo, acusando-os de atirar cinco vezes contra um homem que já estava rendido e apagar gravações de uma câmera de segurança. Um dos réus neste caso é o capitão Marcos Correa de Moraes Verardino, que segundo a Promotoria coordenou a operação em Guarujá.

A morte de Júnior, no entanto, está entre ao menos sete casos em que promotores entenderam não haver provas suficientes contra os policiais militares envolvidos e pediram arquivamento dos inquéritos. A Defensoria Pública, que representa as famílias, apelou à Procuradoria-Geral de Justiça para que as investigações continuem.

Várias circunstâncias prejudicaram a coleta de provas ao longo da operação, a começar pelo fato de que uma minoria de policiais usava câmeras corporais durante as ocorrências. Dois dos três casos denunciados tiveram as gravações dos próprios PMs como principal prova, e a maioria dos casos com pedido de arquivamento não foi filmada.

Assim, o que restou em algumas ocorrências foi a palavra de policiais, testemunhas com medo de dar versões contrárias à oficial —vizinhos que ouviram gritos ou filmaram abordagens que não são relatadas, por exemplo— e perícias consideradas ineficazes pela defesa das famílias.

"O que chama atenção em vários casos é a não preservação dos locais de ocorrência, a repetição dos relatos dos policiais nos boletins, a alegação de que estavam ainda vivos quando foram socorridos por ambulâncias e a retirada dos corpos das cenas dos crimes, impossibilitando a coleta de provas", diz a defensora pública Fernanda Balera, coordenadora do Núcleo Especializado em Cidadania e Direitos Humanos do órgão estadual. "Há casos em que a única prova contra os acusados é a palavra dos policiais, sem que mais nada comprove esses relatos."

No caso de Moacir da Silva Júnior, a própria família coletou informações na comunidade e revisou os dados do inquérito para entender o que ocorreu. Sua irmã, que pediu para não ter o nome divulgado, conta que ele saiu de casa naquele dia por volta das 15h. O horário da ocorrência registrado pela PM, num endereço a mais de cinco quilômetros de distância, é 15h10.

No boletim, os policiais narraram que viram Júnior no Sítio Conceiçãozinha com uma mochila e "certo volume na cintura", e que ele correu quando os policiais se aproximaram. Narram que ele entrou num matagal e foi perseguido. Ao ficar sem saída, virou em direção aos policiais e atirou ao menos uma vez, sendo alvejado em seguida.

O corpo foi encontrado no meio da mata, a 290 m da entrada do bairro. Nenhuma cápsula da arma atribuída a Júnior foi encontrada. Nenhum policial se feriu.

Segundo a irmã, ele estava com uma pequena bolsa vermelha que guardava uma Bíblia, um par de óculos e duas fotos. As fotos ela encontrou na rua perto de casa. A bolsa vermelha nunca mais foi vista. A família não reconhece a mochila que foi encontrada ao lado do corpo, onde havia um quilo de maconha, um rádio comunicador, uma faca e uma balança de precisão.

Estão convictos de que ele foi capturado na Vila Edna. A abordagem de um suspeito naquele horário teria sido filmada por um morador. Depois, ele teria sido colocado numa viatura e levado ao matagal onde foi morto, a família sustenta. Júnior já teria sido ameaçado dias antes. Teria chegado com machucados no corpo, relatando à família que foi agredido por PMs.

O inquérito mostra que ele tinha três passagens pelo sistema penitenciário por roubo. Tornou-se pastor na prisão, e há um vídeo dele pregando em cultos dentro de um presídio. Após ser liberado para o regime aberto, conta a família, tinha encontrado rumo na igreja, até que uma ilusão amorosa o fez cair no vício em crack. Não praticava mais roubos nem tinha dinheiro para arma de fogo, garantem.

Júnior morreu com quatro tiros que atravessaram seu corpo e um de raspão na barriga. A trajetória das balas, descrita em um laudo do IML (Instituto Médico Legal), mostra que três tiros foram disparados de cima para baixo.

Esses tiros o atingiram no pescoço e no peito, pelo lado esquerdo do corpo. Duas balas saíram por trás do ombro direito e no meio das costas. Um deles ficou alojado na lombar, também no lado direito.

O quarto tiro o atingiu de baixo para cima, trajetória contrária. A bala entrou pela perna direita, pouco acima do joelho, e saiu no glúteo esquerdo. Ou seja, o laudo indica que Júnior já estaria caído no solo quando levou o último tiro, o que um dos policiais negou em depoimento.

"Ele não tinha que morrer por estar drogado", diz o pai, Moacir da Silva, 60. "Todo dia eu choro a morte do meu filho, por quê? Porque ele foi executado sem dever [à Justiça], como vários eu conheço."

O esforço para encontrar provas no caso de Júnior é o mesmo da auxiliar de serviços gerais Regina Pereira de Oliveira, 52. Seu filho, João Lucas Pereira de Oliveira Muniz, 21, foi um dos últimos mortos pela PM na Operação Verão, em 28 de março deste ano, em São Vicente.

Ela foi à favela Dique do Piçarro para procurar testemunhas. Moradores contaram a ela que o ouviram batendo na porta de uma das casas em desespero e, depois, entrando num dos terrenos em fuga, e que ele estaria rendido com as mãos ao alto quando levou os derradeiros tiros.

Contaram também que PMs teriam passado por volta da 0h do mesmo dia informando que moradores fora de casa a partir daquele horário correriam risco de vida. Muniz não morava no bairro e não sabia sobre o toque de recolher.

Muniz trabalhava desde os 12 anos numa bicicletaria e prestava serviços a uma oficina de motos. Tinha CNPJ.

Segundo a mãe, estava no bairro para ver o pai doente. Saiu da casa dele de madrugada para buscar um remédio na casa da tia. O primeiro tiro teria sido a distância.

A mãe filmou os locais por onde ele teria passado, numa tentativa de reconstituir os fatos. Amigos de seu bairro fizeram uma vaquinha para pagar uma advogada particular para atuar no caso. A família ainda aguardava o envio do laudo sobre a causa da morte, quatro meses depois.

Questionada, a SSP (Secretaria da Segurança Pública) afirmou que as ocorrências que resultaram em morte durante a operação "são rigorosamente investigadas pela DEIC de Santos e pela Polícia Militar".

"As denúncias citadas pela reportagem também são alvo de apuração pelas corregedorias das polícias e do Ministério Público", diz a SSP. A secretaria afirma que, após a operação houve redução nos registros de roubos, furtos, homicídios dolosos e estupros, e que "4.960 infratores foram presos e apreendidos na região, 547 armas de fogo ilegais foram retiradas das ruas".

**Mortos pela PM na Baixada Santista de 18.jan.2023 a 17.mai.2024**

**Localização das mortes durante as operações Escudo e Verão***

*O Governo de SP não informou o local de 15 das 110 mortes

**Inclui 5 casos de mortes por PMs que estavam de folga durante a Operação Verão

*O Governo de SP não informou a idade de 40 dos 110 mortos

Fonte: Secretaria de Segurança Pública de São Paulo

> Há casos em que a única prova contra os acusados é a palavra dos policiais, sem que mais nada comprove esses relatos
>
> **Fernanda Balera**
> coordenadora do Núcleo Especializado em Cidadania e Direitos Humanos da Defensoria Pública de SP

> Todo dia eu choro a morte do meu filho, por quê? Porque ele foi executado sem dever [à Justiça], como vários eu conheço
>
> **Moacir da Silva, 60**
> pai de Moacir da Silva Júnior, morto na Operação Escudo

> As denúncias citadas pela reportagem também são alvo de apuração pelas corregedorias das polícias e do Ministério Público
>
> nota da Secretaria da Segurança Pública de SP

# Policiais intimidam parentes de mortos, mostram vídeos

PMs entraram sem mandado em casa em Santos (SP); corporação diz não compactuar com desvios de conduta

**Tulio Kruse**

PMs abrem portão de casa em Santos Reprodução

SÃO PAULO Há um ano, a família do ajudante de pedreiro Layrton Fernandes da Cruz, 22, tem sido abordada frequentemente por policiais militares em Santos, no litoral paulista. Isso era incomum antes de julho de 2023. Virou rotina após Layrton ter sido morto durante a Operação Escudo, que completa um ano.

Imagens de uma câmera de segurança instalada em frente à casa onde mora a mãe dele mostram abordagens na mesma viela desde o início do ano. Há gravações nos dias 5 de janeiro, 4 de março, 2 e 3 de maio e 17 de junho.

As abordagens se inserem num contexto de intimidações e ameaças relatados por familiares e testemunhas de ocorrências que resultaram em morte durante a operação. Em ao menos três casos diferentes, parentes ou amigos relataram à **Folha** algum tipo de intimidação da PM posterior às mortes. O caso da família de Layrton é o mais grave entre eles, pela frequência.

Questionada, a SSP (Secretaria da Segurança Pública) afirmou que "os casos são investigados pela Deic de Santos, assim como pela Polícia Militar, que analisa as denúncias apresentadas pela reportagem". "A instituição segue rigorosos protocolos operacionais e não compactua com excessos e desvios de conduta, punindo os envolvidos sempre que as irregularidades são comprovadas", informa a pasta da gestão Tarcísio de Freitas (Republicanos).

As gravações em frente à casa mostram PMs empurrando portões e entrando armados nas casas em duas ocasiões, sem apresentar mandado judicial. Em janeiro, agentes da Rocam (Ronda Ostensiva com Apoio de Motocicletas) subiram na casa dos vizinhos da frente e fizeram registros com telefones celulares.

No caso mais recente, em junho deste ano, os policiais apontaram lanternas em direção à câmera de segurança e conseguiram borrar a imagem, impedindo que ela continuasse a registrar a abordagem na casa. No áudio captado pelo equipamento, enquanto três PMs estão em frente à casa, é possível ouvir que um deles pergunta: "De quem é essa câmera aí?".

Segundo um tio de Layrton, que falou com a reportagem com a condição de que seu nome fosse preservado, naquela ocasião os policiais conversavam com a mãe de Layrton. Há também registros de outro momento em que PMs entraram na casa, em 25 de outubro de 2023 —menos de três meses após a morte.

A maior parte dos casos envolveu policiais do Baep (Batalhão de Ações Especiais de Polícia). Os relatos incluem abordagens truculentas, com ofensas pelos policiais às pessoas averiguadas.

Segundo o tio, os policiais teriam justificado que entraram nas casas para procurar drogas ou em casos de perseguição de supostos traficantes. Nenhuma acusação pesa contra membros da família.

Neste mês, diz a família, um irmão de Layrton estava num carro de carona por aplicativo quando o veículo foi parado numa blitz. Um policial pediu que ele descesse do carro após conferir o nome em seu documento. O nome do ajudante de pedreiro morto foi citado e também o fato de que a família havia denunciado as abordagens, por meio da Defensoria Pública.

Layrton foi morto com quatro tiros. Um deles foi potente o suficiente para que seu antebraço se descolasse do corpo quando ele foi retirado da cena do crime, o que é compatível com um tiro de fuzil a curta distância. Policiais do Baep também mataram a tiros o cachorro da casa.

No boletim de ocorrência, os PMs narraram que estavam em meio a um patrulhamento a pé no bairro do Jabaquara quando viram um homem com um rádio comunicador, que correu quando avistou a equipe se aproximando. Ao entrarem na casa, teriam visto Layrton com uma arma na mão. Um policial ficou ferido na ação, e a família afirma que ele teria sido atingido por engano por um dos próprios colegas.

A arma atribuída a Layrton não foi encontrada na cena do crime, e sim entregue na delegacia pelos policiais, o que contraria a orientação da SSP para preservação dos locais de ocorrência.

Outro caso em que testemunhas relatam intimidação é o do encanador Willians dos Santos Santana, 36, morto em agosto por policiais do 2º Baep, de Araçatuba, na ponta da praia do Perequê, em Guarujá. Em 21 de setembro, cerca de um mês após a morte, viaturas da Baep voltaram ao local, segundo um vizinho e colega de trabalho de Santana.

Teriam entrado no mesmo barraco onde ele morreu, tirado fotos do local. De acordo com esse vizinho, teriam ainda visitado uma testemunha do caso e feito a ele uma série de perguntas.

Há ainda o caso da viúva do garçom Filipe do Nascimento, 22. A **Folha** apurou que, após denunciar que o marido teria sido alvo de execução sumária, ela teria sofrido ameaças de morte. Mãe de duas filhas, decidiu se mudar de estado.

Adams Carvalho

# *Não existe herói de meia*

Calçado, Trump se levantou e garantiu que a atenção estivesse lá no alto

**Antonio Prata**
Escritor e roteirista, autor de "Por Quem as Panelas Batem"

*"Pickles é engraçado." "Alka-Seltzer" é engraçado." "Alface não é engraçado." "A letra K é engraçada." "A letra L não é engraçada." É o que explica um velho comediante ao sobrinho na peça "Sunshine Boys", do norte-americano Neil Simon.*

*Pés são engraçados. Mãos não são engraçadas. (Isso digo eu, embora tenha certeza de que o Neil Simon concordaria). O pé é uma mão errada. Seu duplo no mundo bizarro. Enquanto as mãos escrevem poemas, lutam esgrima, realizam neurocirurgias, os pés vivem na poeira, pisam em cocô, exalam chulé. Seus dedinhos incompetentes não seguram uma Bic, não dão a partida num Chevette, não abrem um Chicabon.*

*"Meter os pés pelas mãos" é fazer uma trapalhada. É tentar executar, com esses rudimentares habitantes das regiões austrais do nosso corpo, tarefas dignas dos evoluídos membros do norte. (Sim, a frase tem claros laivos colonialistas: foi digitada pelos membros do norte, não pelos habitantes austrais).*

*Os pés servem no máximo pra chutar uma bola. Aliás, José Miguel Wisnik, em seu brilhante livro "Veneno Remédio: o Futebol e o Brasil", discorre sobre como no vôlei ou no basquete, jogados com as mãos, é muito raro um time ruim ganhar de um bom. Já no esporte bretão, jogado com as canhestras chulapas, a zebra está sempre à espreita. Arremessar é preciso, chutar não é preciso. Resumo da ópera: pé é zoado.*

*Donald Trump tinha isso na cabeça, além de sangue, duas semanas atrás. Assim que os agentes do serviço secreto recebem a informação de que o atirador estava morto e dão a ordem para saírem do palanque, Trump estaca: "Meus sapatos! Deixa eu pegar meus sapatos!". Um agente diz: "Senhor, tem sangue na sua cabeça". Outro o apressa: "Vamos pro carro!". Trump insiste: "Deixa eu pegar meus sapatos!".*

*Trump é um gênio da comunicação. (Um gênio do mal, claro, mas um gênio.) A partir do momento em que percebeu que havia levado um tiro, abandonou o protocolo do serviço secreto e abraçou imediatamente o do show business: começou a dirigir o espetáculo em que atuava.*

*Trump diretor sabia que o Trump personagem não poderia, em hipótese alguma, aparecer de meias. Existem heróis descalços e heróis calçados, heróis de botas, sandálias, sapatos ou tênis, mas é inconcebível um herói de meias. Imagina se Trump sai capengando de meias de bolinhas? Com tronchas meias bordô, sobrando na frente feito a língua de um cachorro exausto, revelando o calcanhar? Ou, ainda, se ele percorre seu "walk of shame" com um dedão escapando por um furo?*

*O diretor do espetáculo, porém, privou o mundo desta desastrosa visão. Uma vez calçado, o personagem pôde se levantar detrás do púlpito, garantindo que a atenção não estivesse ao rés do chão, mas lá no alto, no punho erguido em direção ao céu e à bandeira americana: "Fight! Fight!".*

*Quem sabe, se tivéssemos visto as meias de Donald Trump, Biden ainda estaria na disputa? Quem sabe as meias de Trump amenizariam por um instante a imagem fragilizada de Joe Biden —aquele senhor que, mesmo de terno, nos convida a imaginá-lo de ceroulas? Jamais saberemos. O que sabemos é que, felizmente, Biden saiu. (Ceroulas x Meias até poderia dar empate. Ceroulas x Sapatos daria Sapatos.)*

*Agora é torcer para que Kamala Harris suba nas tamancas, consiga colocar Trump na parede e tirar não só os seus sapatos, mas também as meias, revelando ao mundo que no lugar de dois pés ele traz nauseabundos cascos de bode. Cascos de bode não são engraçados.*

| DOM. Antonio Prata | SEG. **Marcia Castro**, Giovana Madalosso | TER. Vera Iaconelli | QUA. Ilona Szabó de Carvalho, Jairo Marques | QUI. Sérgio Rodrigues | SEX. Tati Bernardi | SÁB. Oscar Vilhena Vieira, Luís Francisco Carvalho Filho

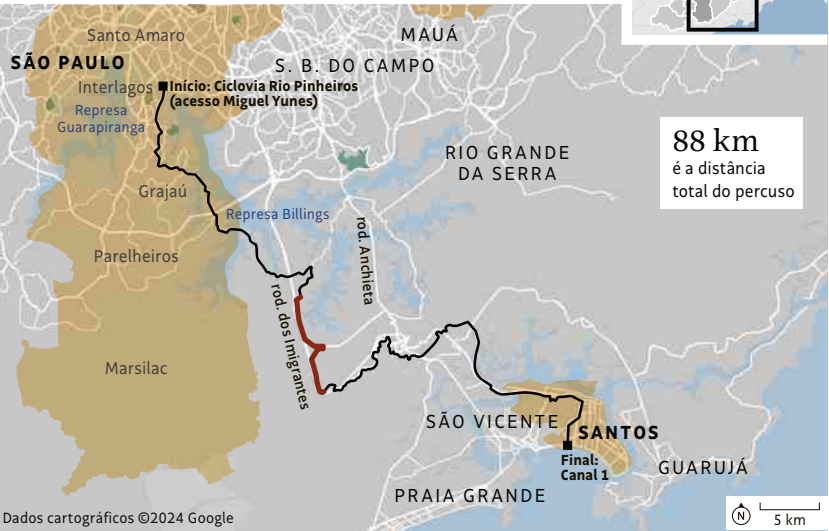
Trecho pintado da ciclovia no acesso que liga a Imigrantes à SP-041 Eduardo Knapp/Folhapress

**Como é o caminho que liga a capital paulista ao litoral**

— Rota Márcia Prado
— Trecho da obra concluída

Santo Amaro
SÃO PAULO
Interlagos
Represa Guarapiranga
Início: Ciclovia Rio Pinheiros (acesso Miguel Yunes)
MAUÁ
S. B. DO CAMPO
RIO GRANDE DA SERRA
Grajaú
Represa Billings
Parelheiros
rod. Anchieta
rod. dos Imigrantes
Marsilac
SÃO VICENTE
SANTOS
Final: Canal 1
GUARUJÁ
PRAIA GRANDE

88 km é a distância total do percurso

Dados cartográficos ©2024 Google
5 km

# Ciclovia na Imigrantes conclui rota para litoral

Trecho de 5 km fora da área de acostamento promete viabilizar a ciclorrota Márcia Prado, da capital paulista a Santos

**Leonardo Fuhrmann**

SÃO PAULO Ciclistas da Grande São Paulo pedem há duas décadas uma rota de bicicleta para o litoral para celebrar. Uma ciclovia de cerca de 5 km na rodovia dos Imigrantes, protegida por barreiras de concreto, enfim viabiliza a ciclorrota turística Márcia Prado, entre as cidades de São Paulo e Santos.

O novo trecho, fora da área de acostamento, conta com uma passarela para ciclistas na altura da Interligação Planalto, onde a rodovia se cruza com a Anchieta.

A obra vai do km 38 da pista norte (sentido capital) da Imigrantes até o km 42,9, onde há um acesso por trecho de terra para a estrada de manutenção, dentro do Parque Estadual da Serra do Mar. É por esta via secundária que é feita a descida até Cubatão.

A via é necessária para que ciclistas não tenham de passar pela área de rodagem da Anchieta ou da Imigrantes.

A ciclorrota turística Márcia Prado foi criada em maio de 2018, por lei estadual. O nome é uma homenagem à cicloativista que morreu atropelada por um ônibus quando pedalava na avenida Paulista, em 14 de janeiro de 2009.

Mas poucos esforços foram feitos pelo governo para sua implantação.

A ciclovia, que custou R$ 17,2 milhões, foi paga pela concessionária Ecovias, que administra o sistema Anchieta-Imigrantes. Segundo a Artesp (agência de transporte), como ela não estava prevista no contrato de concessão, foi celebrado um termo aditivo modificativo para garantir a execução da obra, e a compensação será feita com a extensão da vigência do contrato.

O ciclista André Pasqualini vê uma oportunidade para que prefeituras de cidades participem da demarcação completa do itinerário.

Em São Paulo, por exemplo, os trechos urbanos da ciclorrota não foram sinalizados pela prefeitura, apesar de uma lei municipal ter oficializado, em 2010, o trecho que sai do Grajaú, na zona sul, e passa pela Área de Proteção Ambiental (APA) Bororé-Colônia.

Para divulgar a ciclorrota e pressionar as autoridades municipais a demarcarem seus trechos, Pasqualini organizou a inauguração da ciclorrota neste domingo (28).

"A Ecovias não anunciou oficialmente a inauguração da obra, mas foi o dia para o qual prometeram a conclusão de sua construção e sua liberação para uso", diz ele, que espera pelo menos 10 mil ciclistas para a descida.

O grupo deve se reunir no acesso da ciclovia do rio Pinheiros na avenida Miguel Yunes e seguir pelo Grajaú até as balsas da ilha do Bororé. De lá, cruzam São Bernardo do Campo por estradas de terra.

O acesso à Imigrantes é feito por uma escadaria com rampa lateral para bicicletas na estrada do Capivari.

O novo trecho termina no acesso ao parque pelo trecho de planalto. Após a descida, na saída do parque na região litorânea, a rota passa por debaixo da Anchieta em Cubatão e costeia a serra rumo ao bairro do Casqueiro. De lá, segue em outra ciclovia construída pela concessionária até Santos, e na sequência por ciclovias urbanas até o canal 1.

Integrante do Instituto BR Ciclos e do coletivo Desafio Bicicletas ao Mar (DBM), Pasqualini providenciou a sinalização para incentivar os ciclistas a fazerem a descida neste domingo. Também preparou uma série de treinamentos para iniciantes.

A Prefeitura de São Paulo disse que a ciclorrota não é de responsabilidade do município e que um trecho de cerca de 3 km da rota Márcia Prado coincide com a trilha Interparques, que faz a ligação entre parques naturais, APAs e Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPNs) localizados na região.

A administração da capital destaca ainda que a "trilha Interparques tem uma extensão total de 185 km e conta com sinalização e demarcação.

# Após atrasos, novo Pacaembu terá inauguração em etapas

Complexo esportivo está há três anos em reforma; prefeitura estuda multa

**Lucas Lacerda**

SÃO PAULO No fim de junho de 2021, a Prefeitura de São Paulo liberou as obras na concessão do Pacaembu, na zona oeste da capital paulista. Três anos e algumas promessas de inauguração depois, locais conhecidos dos paulistanos, como a piscina e o estádio, continuam dividindo seu espaço no complexo com canteiros de obras.

Depois de previsões para janeiro, abril e junho deste ano, a concessionária Allegra Pacaembu agora afirma que cada equipamento do complexo terá seu próprio evento de entrega, sem anunciar datas.

Alguns deles —ao menos seus espaços— já foram usados para eventos, como o centro de tênis, que recebeu feira de arte, e o centro de convenções, palco de feira de design. A **Folha** registrou parte das obras na Mercado Livre Arena Pacaembu (nome adotado após acordo de "naming rights") na última quarta (24).

Quem entrar no Pacaembu pelo portão da rua Capivari poderá ver a estátua da tenista Maria Esther Bueno e a quadra externa de tênis, uma das duas que compõem o centro. Já a coberta, com piso de saibro, teve restauro na estrutura treliçada de madeira para manter parte do material original, a peroba rosa.

A concessionária prevê capacidade para 1.500 pessoas. Quem quiser treinar no centro de tênis vai precisar fazer reserva por meio de aplicativo e terá de pagar uma taxa, como era nos tempos de administração da prefeitura.

Rumo ao estádio, o local do antigo tobogã, onde ingressos para jogos de futebol eram mais baratos, abriga atualmente as obras de três novos espaços. Um deles é uma esplanada, com 2.200 metros quadrados de área e capacidade para 2.500 pessoas.

A 14,5 metros acima dela estão as bases de um edifício multifuncional, no qual a concessionária quer instalar restaurantes na cobertura, um hotel em dois andares com ao menos 80 quartos e ainda um centro de reabilitação esportiva para atletas.

Por não fazer parte dos encargos obrigatórios previstos na concessão, diz a Allegra Pacaembu, o edifício deve ser concluído em 2025.

O horário diário de funcionamento previsto para o Pacaembu é das 6h às 22h. O objetivo é manter um fluxo constante de pessoas no espaço.

O acesso a equipamentos poderá ser restrito durante a realização de eventos.

Também haverá ainda uma quantidade semanal de horas com atividades promovidas no complexo pela Secretaria Municipal de Esportes e Lazer.

Com o objetivo de evitar sobrecargas no fornecimento de energia do entorno, de acordo com a concessionária, serão usados sistemas complementares no complexo.

O projeto prevê duas usinas solares fotovoltaicas, uma usina solar para aquecer a piscina olímpica e fornecer água quente para o edifício multifuncional, bancos de baterias e quatro geradores para situações de emergências.

E abaixo da esplanada fica o Mercado Pago Hall, nome do centro de convenções com espaço para 8.500 pessoas.

O local já foi utilizado para a ArPa, feira de arte contemporânea que aconteceu na última semana de junho.

O local tem 4.500 metros quadrados de área livre e outros 3.000 metros quadrados de apoio. Além de elevadores, um dos acessos por escadas dá para o gramado do campo, funcionando também como saída de emergência.

Centro do complexo, o estádio terá 25 camarotes, divididos entre os dois lados, e duas alamedas, uma abaixo de cada arquibancada. Os locais deverão ter lojas e outras ações comerciais e de gastronomia, e ficarão abertos, assim como o complexo.

Os dois setores de cadeiras ao longo do campo de futebol foram demolidos para as reformas. A segunda etapa foi uma escavação na rocha do vale —espaço usado para as alamedas— e a reconstrução, no mesmo ângulo de visão, da estrutura. As cores das cadeiras também fazem referência às das rochas no local.

Em uma das alamedas também deve funcionar o Salão Capivari, com espaço para 750 pessoas e oito metros de pé-direito. Já a arquibancada próxima da entrada pela praça Charles Miller não terá cadeiras. A capacidade do estádio para jogos será de 25.500 pessoas. E para shows, que tomarão a área do gramado (a ser cercado por uma pista de atletismo), de até 40 mil.

A piscina, cuja entrega chegou a ser anunciada para junho passado, continuará a ter uso gratuito, com cadastro por aplicativo e apresentação ou realização no complexo de exame médico.

O aquecimento da água da piscina, de acordo com a concessionária, será realizado por energia solar com um sistema que vai substituir a antiga caldeira para manter a temperatura da água a 24°C.

O uso do ginásio poliesportivo, com 2.500 metros quadrados, também será feito a partir de reserva e pagamento de taxa, como era feito durante a gestão pela prefeitura.

Desde 2021, as obras de reforma no Pacaembu têm sido motivo de atritos com a gestão Ricardo Nunes (MDB) e sua conclusão foi anunciada em diferentes ocasiões.

Um deles ocorreu em em 2022, quando a prefeitura anunciou que não entregaria a praça Charles Miller para a empresa. Na ocasião, a Allegra pedia compensações por um prejuízo que estimou em R$ 22 milhões, provocado pela impossibilidade de realizar eventos durante a pandemia de Covid-19, por erros no cálculo do tamanho do terreno e por atrasos na emissão de licenças, autorizações e alvarás.

A prefeitura paulistana respondeu, na época, que a pandemia não justificaria reequilíbrio do contrato e que a concessionária Allegra teve receita com a operação do estádio durante os anos de reforma.

A administração Nunes disse também que a responsabilidade pelos estudos no terreno é da concessionária.

Já os anúncios frustrados de reabertura do Pacaembu ocorreram em janeiro deste ano, para a final da Copa São Paulo de Futebol Júnior, e em abril, para a realização de um show de Roberto Carlos.

Em junho, a promessa da piscina também não se concretizou. A concessionária afirmou que "aguardará as próximas etapas de entrega do rito estipulado no contrato, já iniciadas em 27 de junho, antes de anunciar novas datas."

Em maio, o Tribunal de Contas do Município recomendou à Secretaria Municipal de Esportes e Lazer, em um relatório, a aplicação de multa pelos atrasos nas obras.

A concessionária responsável pela gestão do complexo respondeu que "suas divergências serão respeitosamente explicadas ao órgão dentro dos prazos estipulados."

Após apresentar um cronograma para finalização das obras em 29 de junho, o consórcio solicitou, em 27 de junho, uma vistoria da prefeitura no local. Segundo o comunicado do TCM, a secretaria de esportes só agendou a vistoria para o mês seguinte, na última sexta-feira (26).

O prefeito de São Paulo, Ricardo Nunes, sinalizou na sexta que deve seguir a recomendação do tribunal e multar a empresa. "A empresa que ganhou a concessão está fazendo mais obras do que previsto em contrato, mas, independentemente disso, venceu o prazo, em 29 de junho, para fazer a entrega desta etapa", afirmou. "Não haverá qualquer tipo de situação que não seja o cumprimento integral do contrato, inclusive a aplicação de multa, se for o caso, por conta do não cumprimento dos prazos."

**Como ficará a Mercado Livre Arena Pacaembu após as reformas**

**1 Estádio**
- capacidade: 25.500 pessoas para jogos e 40.000 para shows
- área: 35 mil m²

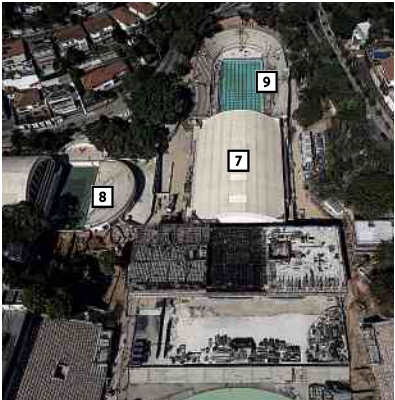
**2 Camarotes e alamedas**
- 25 camarotes, divididos entre os dois lados do estádio
- uma alameda de cada lado sob as arquibancadas

**3 Salão Capivari**
- sob a arquibancada
- capacidade: 750 pessoas
- área: 420 m² + 50 m² de apoio
- Pé-direito: 8 m

Rubens Cavallari - 24.jul.2024/Folhapress

**4 Esplanada**
- capacidade: 2.500 pessoas
- área: 2.200 m²
- Pé-direito: 14,5 m

**5 Edifício multifuncional**
- restaurantes na cobertura
- hotel
- hub de inovação
- centro de reabilitação esportiva
- entrega em 2025

**6 Centro de convenções Mercado Pago Hall**
- subsolo, abaixo da esplanada (4)
- capacidade: 8.500 pessoas
- área: 4.500 m² + 3.000 m² área de apoio
- Pé-direito: 13,5 m
- 200 vagas de estacionamento

**7 Ginásio poliesportivo**
- capacidade: 3.000 pessoas
- área: 2.500 m²
- Pé-direito: 14,5 m

**8 Centro de tênis**
- capacidade: 1.500 pessoas
- área: 1.050 m²
- 2 quadras
- Pé-direito (quadra interna): 19,5 m

**9 Piscina olímpica**
- capacidade: 3.500 pessoas (arquibancada)
- área: 4.500 m² + 650 m² de apoio

**Projeção da concessionária após o fim das obras**

Reprodução

Fonte: Allegra Pacaembu

A empresa que ganhou a concessão está fazendo mais obras do que previsto em contrato, mas independentemente disso, venceu o prazo, em 29 de junho, para fazer a entrega desta etapa

**Ricardo Nunes (MDB)**
prefeito de São Paulo

# MORTES

coluna.obituario@grupofolha.com.br

## Foi a brincante popular mais longeva do país

**FRANCISCA FERREIRA DE FRANÇA (1910 - 2024)**

**Adriano Alves**

JUAZEIRO (BA) O dom de rezar para curar as pessoas foi herdado por Chiquinha de sua mãe. A senhora de 114 anos era uma das últimas rezadeiras em atividade de que se tem notícias no Rio Grande do Norte. Atendia de crianças a adultos e até animais.

Por seu trabalho, foi homenageada dando nome à lei estadual 10.892/21. A "Lei Dona Chiquinha" reconhece as benzedeiras e suas práticas de cura religiosa como patrimônio cultural imaterial potiguar.

Já centenária, Chiquinha ainda se apresentava com pastoril, algo que começou aos 20 anos, e por isso foi considerada a brincante de cultura popular mais longeva do Brasil. Brincou muitos anos no Pastoril Estrela do Norte e no Bambelô da Alegria. Envolvia toda a família nos folguedos, puxava filhos, netos e bisnetos.

Além de rezadeira, foi parteira e artesã. Por causa de problemas de visão, andava sempre de óculos, mas não deixava de sair e cumprir seus compromissos.

Sua boa memória guardava rezas e ensinamentos que passou para o neto.

"Era uma pessoa alegre, sempre firme e forte", afirma Pai Francisco, 50, neto criado por Chiquinha e que herdou o dom da reza.

Francisca Ferreira de França nasceu em 1910 no então povoado Estivas, em Extremoz (RN). Era uma casa de 14 irmãos, filhos de Antônio e Maria Joana.

Ainda na infância, a família mudou para São Gonçalo do Amarante, na Grande Natal. Todos trabalharam na roça. Plantavam cana, mamona e outras culturas.

Quando criança, ia brincar na casa da avó e aproveitava o rio Potengi, que corria perto de onde morava.

Chiquinha saiu de casa na juventude, ao se casar com Pedro Pegado, que conheceu nos trabalhos de engenho. Com ele teve 14 filhos. Criou todos em uma casa de taipa com porta de palha.

O trabalho era duro. Pescava no rio e tirava goma em casa de farinha. "Nessa época, a fome gritava no meio do mundo. Para criar uma ruma de filhos era rojão", afirma o neto.

A rezadeira fazia parte de grupo de idosos, participava de eventos e praticava diversas atividades físicas. O neto conta que a acompanhava, já com mais de 98 anos, no tumulto das campanhas políticas e folias de Carnaval.

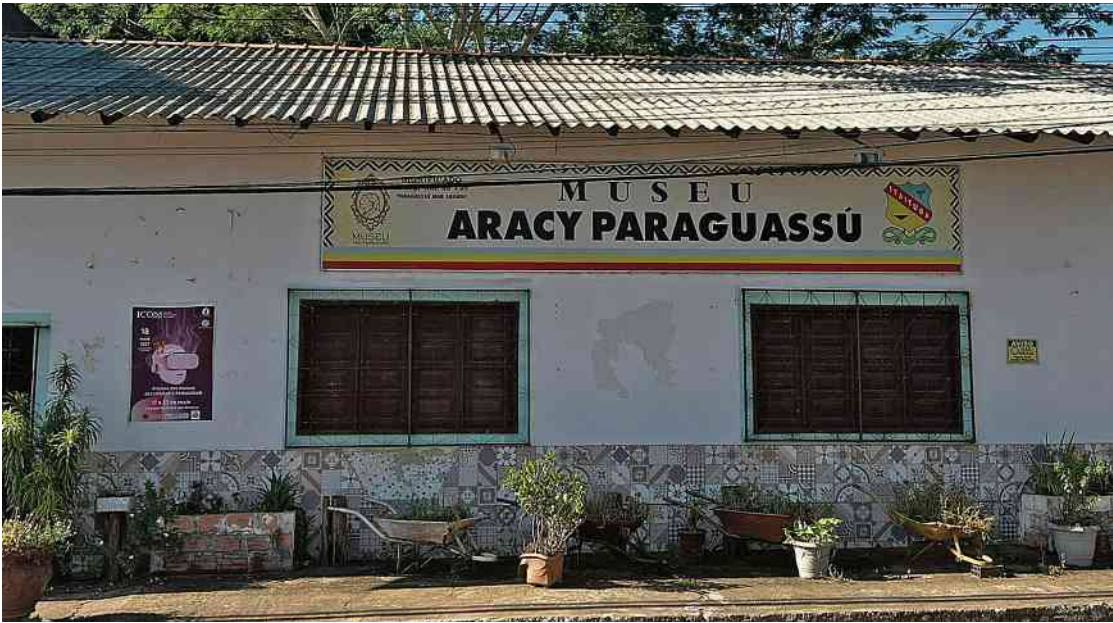
Em seu último aniversário, em janeiro, foi organizada uma alvorada com banda saindo ao raiar do sol e presenças ilustres da cidade, como o prefeito.

Francisca Ferreira de França morreu no dia 13 de maio, após ficar internada por 15 dias com dores no estômago. Deixou cinco filhos e 24 netos, além de bisnetos e tataranetos.

**Procure o Serviço Funerário Municipal de São Paulo:** tel. (11) 3396-3800 e central 156; prefeitura.sp.gov.br/servicofunerario.

**Anúncio pago na Folha:** tel. (11) 3224-4000. Seg. a sex.: 10h às 20h. Sáb. e dom.: 12h às 17h.

**Aviso gratuito na seção:** folha.com/mortes até as 18h para publicação no dia seguinte (19h de sexta para publicação aos domingos) ou pelo telefone (11) 3224-3305 das 16h às 18h em dias úteis. Informe um número de telefone para checagem das informações.

# ciência

Museu Municipal Aracy Paraguassu, localizado no centro de Itaituba (PA) Ana Bottallo/Folhapress

# Professora mantém sozinha museu em Itaituba (PA)

Acervo tem objetos de sítio arqueológico próximo e artefatos munduruku

**TODAS DIAS MELHORES**

**Ana Bottallo**

ITAITUBA (PA) De um lado, um forno indígena que pode datar mais de mil anos e objetos achados no sítio arqueológico indígena na região de Santarenzinho, próximo ao município de Rurópolis (a pouco mais de 1.100 km de Belém), no oeste do estado do Pará.

Do outro, cocares e artefatos da etnia munduruku, que vivem na região do Tapajós mas, no passado, chegaram a ocupar grande parte do estado.

Os objetos, somados a itens da história e da cultura de Itaituba (1.250 km da capital), formam o acervo do Museu Municipal Aracy Paraguassu, no centro da cidade.

A coleção rica em objetos arqueológicos e etnográficos só existe graças aos esforços de uma professora de 70 anos, que decidiu criar do zero o museu.

Sem formação acadêmica específica para atuar na área de conservação, Regina Lucirene Macedo de Oliveira resolveu fundar em 2006 o espaço que ela cuida. O acervo depende de doações ou de novas descobertas que são feitas quando obras na região encontram os artefatos.

Regina Lucirene de Oliveira criou o museu em 2006 Ana Bottallo/Folhapress

Itaituba passou por vários ciclos econômicos desde a sua fundação, em 1856, mas hoje é um dos grandes polos de mineração no estado. Centenas e até milhares de anos antes, a região do Tapajós era habitada por indígenas que produziram um rico acervo arqueológico e etnográfico.

Aracy Paraguassú, que dá nome ao espaço, era tia de Oliveira, e foi pioneira da preservação cultural do município, tendo deixado um grande acervo de livros, fotos e peças históricas. "Ela era muito inteligente, mas também não tinha formação. Eu decidi homenageá-la porque ela me deu muitas condições para ter o que eu tenho aqui hoje", diz.

Grande parte do acervo vem do sítio arqueológico Santarenzinho, ameaçado devido à construção de um porto, conforme recomendação do MPF (Ministério Público Federal) de 2022.

Alguns dos objetos são muito antigos, como um enorme forno indígena achado no centro de Itaituba, mas não é possível saber a idade. Faltam as ferramentas laboratoriais e alguém que estude o material para fazer análises.

"Nós não temos ainda estudos, só temos o acervo, porque fui eu quem criou o museu, mas ainda não tive oportunidade de me especializar", conta ela, que fez um curso à distância de museologia, disciplina voltada para o cuidado e a conservação de museus e objetos históricos.

Oliveira diz que pesquisadores do MPEG (Museu Paraense Emílio Goeldi), em Belém, visitaram algumas vezes o museu e sugeriram colaborações com cientistas da região, mas reclama do fato de alguns objetos terem sido emprestados ao instituto, que nunca devolveu.

Dentre eles, um fóssil de preguiça-gigante encontrado em uma caverna a cerca de cem quilômetros de Itaituba, também levado por pesquisadores do museu paraense. "Só restou essa arcada dentária, que é original. O resto eles [a equipe do Goeldi] levaram embora, e estou brigando para ter de volta, pelo menos para fazer uma exposição do material."

A reportagem procurou o MPEG para esclarecimentos. Como esclarecimentos iniciais, o MPEG afirmou que nas "coleções científicas do Museu Goeldi existem peças, inclusive centenárias, provenientes de Santarém e proximidades. Vamos verificar se entre elas existe acervo pelo Museu Aracy Paraguassu e qual a parceria firmada com a instituição". Não houve retorno mais detalhado após isso.

A importância de manter o acervo com peças originais é de levar o conhecimento para os cerca de 100 mil moradores da cidade do seu patrimônio étnico-cultural, quem sabe até reforçando a forte ascendência indígena na região, que vive ameaçada por conflitos entre garimpeiros e indígenas. "Isso é tudo original do Índio munduruku, e eles vêm batalhando para manter alguns dos locais tradicionais do seu povo. Eu vou às vezes à Praia do Índio [comunidade indígena] para ver se eles querem doar materiais para expor", diz.

Dados cartográficos ©2024 Google

Tudo que compra, inclusive as prateleiras para display das peças, é com recursos próprios, e ela diz enfrentar dificuldade para a preservação dos objetos, com algumas peças originais aparecendo quebradas. "Eu tenho muita tristeza porque alguns dos objetos têm aparecido quebrados, também tivemos um problema com uma visita de escola que algumas peças mundurukus sumiram. Mas não consigo nem saber quem foi", conta.

Procurada, a prefeitura de Itaituba não respondeu às tentativas de contato por email e telefone da reportagem desde o dia 2 de julho.

A reportagem também procurou o Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), mas não houve resposta até o momento.

A reportagem foi realizada com o apoio da Earth Journalism Network.

Nós não temos ainda estudos, só temos o acervo, porque fui eu quem criou o museu, mas ainda não tive oportunidade de me especializar

**Regina Lucirene Macedo de Oliveira**
pedagoga e criadora do museu

# *O impacto do caos na ciência psicodélica*

Promessa de terapias inovadoras para depressão e estresse traumático não justifica ataques da direita a seus críticos

***Marcelo Leite***

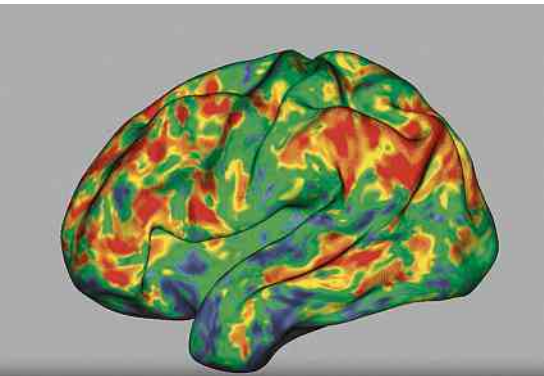
Jornalista de ciência e ambiente, autor de "Psiconautas - Viagens com a Ciência Psicodélica Brasileira" (ed. Fósforo)

*Às vezes a ciência produz figuras que se tornam memes, como a dupla hélice do DNA. A pesquisa com psicodélicos já tinha um candidato, o diagrama comparando padrões de comunicação entre áreas do cérebro sob placebo e psilocibina, mas esse instantâneo icônico agora cede lugar para um vídeo que tende a viralizar.*

*Parece a imagem do caos, e de certo modo é. A animação produzida pelo grupo de Joshua Siegel na Universidade Washington em Saint Louis (Missouri, EUA) mostra o lado direito do encéfalo com as cores azul, verde, amarelo e vermelho a pulsar ritmicamente.*

*As duas primeiras, azul e verde, indicam atividade cerebral com placebo. As duas últimas, amarelo e vermelho, o aumento dessa atividade sob efeito da psilocibina, psicoativo de cogumelos ditos "mágicos", do gênero Psilocybe, substância em fase adiantada de testes clínicos para tratar depressão.*

*O primeiro ponto a destacar é que a psilocibina, como se vê, age sobre o cérebro todo. O outro, informa artigo publicado quinta-feira (18) na revista científica Nature, está no fato de essa alteração do funcionamento normal do órgão permanecer, em grau menor, semanas depois de dissipado o efeito do psicodélico.*

*Siegel interpreta seu filme como ruptura da rede de modo padrão (RMP, ou DMN em inglês), conjunto de áreas cerebrais sincronizadas quando a pessoa não realiza tarefa específica e se volta para a introspecção. É a rede que fica turbinada na ruminação, círculo de pensamentos negativos que assalta a mente de deprimidos.*

Lado direito do encéfalo em atividade sob placebo (azul e verde) e sob efeito da psilocibina (vermelho e amarelo) Reprodução

*Essa atividade mais caótica e a permanência de vestígios dela após o efeito agudo seriam indícios de que a melhora observada em pacientes tratados com psilocibina não decorre só de efeito placebo. Para Siegel, é uma janela que se abre para novas conexões neuronais e, possivelmente, ideias alternativas ao ciclo de ruminação.*

*Psicodélicos prometem novos tratamentos para transtornos afetivos muito aguardados por psiquiatras e psicoterapeutas. No caso da depressão, os remédios surgidos há meio século não trazem bons resultados para um terço dos pacientes, daí toda a expectativa com a aprovação da psilocibina, talvez em 2026 ou 2027.*

*Antes disso, porém, esperava-se o licenciamento nos EUA do MDMA (ecstasy) para transtorno de estresse pós-traumático (TEPT). Seria agora no começo de agosto, quando a agência de fármacos FDA decidiria sobre o pedido da empresa Lykos Therapeutics, mas o que antes pareciam favas contadas foi engolido pelo caos.*

*Primeiro, uma organização independente, Icer, publicou avaliação negativa dos estudos da Lykos. Depois foi a vez de um comitê de consultores da FDA jogar água fria na terapia com MDMA para TEPT. Nos dois casos, apontaram-se má qualidade dos dados sobre eficácia e segurança e efeitos adversos, inclusive risco de abuso sexual.*

*Vários desses problemas foram levantados pela ONG Psymposia. Mesmo quem não concorda com os argumentos de críticos como Neşe Devenot e Brian Pace tem razões para se preocupar com os ataques que vêm recebendo de defensores da Lykos e sua promessa de tratar TEPT de veteranos das muitas guerras dos EUA.*

*Tudo indica que a psicoterapia com MDMA se viu capturada pela polarização entre direita e esquerda. Psymposia pode ter exagerado nas denúncias contra a Lykos, mas a ONG não detém o mesmo poder de fogo da associação de ex-combatentes Heroic Hearts ou do deputado republicano Dan Crenshaw, por exemplo.*

*Crenshaw acusou Devenot e Pace de insultar veteranos numa postagem vista por 23 mil pessoas na rede de Elon Musk. O magnata postou então que concordava com o parlamentar e teve mais de 17 milhões de visualizações.*

*Vindos da caótica direita norte-americana, e depois do atentado contra Donald Trump, esses ataques frontais acarretam riscos significativos para Devenot e Pace.*

INÊS 249

# saúde

Os médicos Carlos Gilberto Carlotti Júnior (à dir.) e Venancio Avancini Ferreira Alves entregam o prêmio da categoria Inovação Tecnológica em Oncologia à vencedora Bruna Moretto Rodrigues, na edição de 2023 Zanone Fraissat 11.ago.2023/Folhapress

# Prêmio Octavio Frias de Oliveira revela finalistas

Seis pesquisas sobre câncer concorrem em duas categorias na 15ª edição

Luana Lisboa

**SÃO PAULO** Nova opção para tratamento de câncer de bexiga, terapia acessível para neoplasias hematológicas e um protótipo de baixo custo para evitar exposição de órgãos durante a radioterapia. São algumas das descobertas de onde sairão os vencedores da 15ª edição do Prêmio Octavio Frias de Oliveira.

Promovido pelo Icesp (Instituto do Câncer do Estado de São Paulo Octavio Frias de Oliveira) em parceria com o Grupo Folha, o prêmio homenageia, desde 2010, Octavio Frias de Oliveira, publisher da **Folha** de 1962 a 2007, ano da sua morte, com objetivo de estimular a produção de conhecimento sobre prevenção e combate ao câncer no Brasil.

Os seis trabalhos finalistas foram publicados em revistas de prestígio, como a Scientific Reports, do mesmo grupo da Nature, e da Sociedade Americana de Microbiologia (ASM).

Segundo o pesquisador Roger Chammas, membro do conselho diretor do Icesp e um dos coordenadores do prêmio, os trabalhos selecionados têm em comum sua qualidade científica e o rigor metodológico. Ele destacou ainda o "impacto científico e potencial de transferência do conhecimento para a prática clínica".

Na categoria Pesquisa em Oncologia, estão trabalhos do Hospital Sírio-Libanês, do Centro de Ensino e Pesquisa Albert Einstein e da FMUSP (Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo).

Nela, foram selecionados trabalhos que definem novos biomarcadores que determinam o padrão de resposta a tratamentos contra cânceres prevalentes, como o câncer de colo de útero, ou a transplantes de medula, necessários no manejo de cânceres hematológicos, e um terceiro trabalho que detalha o mecanismo de ação de uma forma combinada de tratamentos da leucemia mielóide aguda.

A categoria Inovação Tecnológica em Oncologia é disputada por cientistas do Hemocentro de Ribeirão Preto da USP, da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas) e pelos serviços de Radioterapia (Inrad), do Icesp.

Na área de inovação, um protótipo nacional e de baixo custo para evitar a exposição de órgãos próximos a tumores no tórax durante as sessões de radioterapia, um novo adjuvante (composto que ajuda na entrega do imunoterápico) para controle de cânceres de bexiga não invasores da musculatura local e uma proposta inovadora de modificação genética das células imunológicas conhecidas como matadoras naturais (natural killers, ou NK) são destaques.

A cerimônia de premiação acontece no dia 8 de agosto, no auditório do Icesp. No evento, serão anunciados os melhores trabalhos nas duas categorias e também a Personalidade de Destaque em Oncologia, que reconhece pessoas que contribuíram de modo significativo para a área. Cada vencedor receberá um certificado e R$ 20 mil.

*

FINALISTAS DA CATEGORIA PESQUISA EM ONCOLOGIA

### BACTÉRIAS ORAIS NA RECUPERAÇÃO DE PACIENTES TRANSPLANTADOS

**Autores**
Vitor Heidrich, Franciele H. Knebel, Julia S. Bruno, Vinícius C. de Molla, Wanessa Miranda-Silva, Paula F. Asprino, Luciana Tucunduva, Vanderson Rocha, Yana Novis, Eduardo R. Fregnani, Celso Arrais-Rodrigues, Anamaria A. Camargo

**Instituição**
Hospital Sírio-Libanês

**Título**
Longitudinal analysis at three oral sites links oral microbiota to clinical outcomes in allogeneic hematopoietic stem-cell transplant

**Artigo**
journals.asm.org/doi/10.1128/spectrum.02910-23

O transplante de células-tronco é usado para tratar várias doenças do sangue, incluindo leucemia. Esse tratamento é agressivo e prejudica a saúde das comunidades bacterianas que vivem naturalmente no nosso corpo.

O estudo avaliou como as bactérias que vivem na boca dos pacientes transplantados são afetadas durante o transplante e como elas podem interferir no processo de recuperação do paciente.

Os pesquisadores viram que, durante o transplante, as comunidades bacterianas na boca adoecem, perdendo diversidade e favorecendo o crescimento de bactérias nocivas. Essas bactérias ruins podem até mesmo chegar ao pulmão, causando infecções respiratórias graves.

Após o transplante, a comunidade bacteriana da boca do paciente é capaz de voltar para um estado saudável, mas isso não ocorre para todos os pacientes. A recuperação das bactérias boas na boca se mostrou diretamente ligada a uma menor chance de recaída da doença e a uma vida mais longa após o transplante.

### BIOMARCADORES PARA PREVER EFICÁCIA DE TRATAMENTO PARA O CÂNCER DE COLO DO ÚTERO

**Autores**
Patrícia Rocha Martins, Kátia Luciano Pereira Morais, Nayane Alves de Lima Galdino, Adriana Jacauna, Sálua O. C. Paula, Wagner C. S. Magalhães, Luciana W. Zuccherato, Larissa S. Campos, Paulo Guilherme O. Salles e Kenneth J. Gollob

**Instituição**
Centro de Ensino e Pesquisa Albert Einstein

**Título**
Linking tumor immune infiltrate and systemic immune mediators to treatment response and prognosis in advanced cervical cancer

**Artigo**
nature.com/articles/s41598-023-49441-2

O estudo analisou o perfil imunológico de pacientes com câncer de colo do útero antes de receberem quimiorradioterapia. Pacientes que responderam ao tratamento tinham mais células de defesa do corpo (linfócitos infiltrantes de tumores – TILs), bem como um perfil imunológico sanguíneo distinto em comparação aos que não responderam.

Esses achados sugerem que a quantidade e localização de TILs no tumor e o perfil imune sanguíneo podem servir como biomarcadores para prever a eficácia do tratamento para o câncer de colo do útero, considerado o terceiro mais comum entre mulheres no Brasil.

### NÍVEIS DE PROTEÍNAS COMO BASE PARA TRATAR LEUCEMIA MIELOIDE AGUDA

**Autores**
Keli Lima; Maria Fernanda Lopes Carvalho; Diego Antonio Pereira-Martins; Frederico Lisboa Nogueira; Lívia Bassani Lins de Miranda; Mariane Cristina do Nascimento; Rita de Cássia Cavaglieri; Jan Jacob Schuringa; João Agostinho Machado-Neto; Eduardo Magalhães Rego

**Instituição**
Faculdade de Medicina da USP

**Título**
Pharmacological Inhibition of PIP4K2 Potentiates Venetoclax-Induced Apoptosis in Acute Myeloid Leukemia

**Artigo**
mdpi.com/1422-0067/24/23/16899

O estudo investiga as proteínas PIP4K2, que ajudam a criar uma molécula importante para a comunicação celular. Em pacientes com leucemia mieloide aguda (LMA), níveis altos das proteínas PIP4K2A e PIP4K2C estão ligados a um pior prognóstico.

Neste estudo, os pesquisadores analisaram a presença dessas proteínas em células de leucemia e em amostras de pacientes com diferentes características genéticas e descobriram que os níveis de PIP4K2 influenciam a sensibilidade e resistência a vários medicamentos. Ainda, altos níveis de PIP4K2A estão associados à resistência ao medicamento venetoclax, que ajuda a reduzir as células cancerosas.

O tratamento combinado com o inibidor THZ-P1-2 e o venetoclax mostrou ainda uma maior redução na viabilidade das células de leucemia e um aumento na morte celular, além de ter afetado a expressão de vários genes relacionados à sobrevivência celular. O estudo sugere que entender melhor os níveis de PIP4K2 pode ajudar a desenvolver terapias combinadas mais eficazes para tratar a LMA.

*

FINALISTAS DA CATEGORIA INOVAÇÃO EM ONCOLOGIA

### Terapia acessível para neoplasias hematológicas

**AUTORES**
Renata Nacasaki Silvestre; Julia Teixeira Cottas de Azevedo; Mariane Cariati Tirapelle; Daianne Maciely Carvalho Fantacini; Lucas Eduardo Botelho de Souza; Kamilla Swiech; Kelen Cristina Ribeiro Malmegrim; Dimas Tadeu Covas; Rodrigo T. Calado; Virginia Picanço e Castro

**Instituição**
Hemocentro de Ribeirão Preto/USP

**Título**
Potencializando a Imunoterapia com células NK: Desenvolvimento de um novo vetor NK-CAR.19 coexpressando o complexo IL-15/IL-15Ra, resultando células NK independentes de IL-2 e com alto efeito antitumoral in vivo

**Artigo**
frontiersin.org/journals/immunology/articles/10.3389/fimmu.2023.1226518/full

A terapia com células CAR-NK (de natural killers, linfócitos inatos que têm atividade antitumoral) pode oferecer um tratamento de neoplasias hematológicas mais acessível, em comparação com o tratamento com células CAR-T, que enfrenta desafios como altos custos e complexa manufatura.

Os pesquisadores desenvolveram um vetor CAR inovador expressando uma citocina artificial, alcançando resultados promissores no tratamento de câncer de células B em modelos animais.

### NOVA OPÇÃO DE TRATAMENTO PARA CÂNCER DE BEXIGA

**Autores**
João Carlos Cardoso Alonso; Bianca Ribeiro de Souza; Ianny Brum Reis; Gabriela Cardoso de Arruda Camargo; Gabriela de Oliveira; Maria Izabel de Barros Frazão Salmazo; Juliana Mattoso Gonçalves; José Ronaldo de Castro Roston; Paulo Henrique Ferreira Caria; André da Silva Santos; Leandro Luiz Lopes de Freitas; Athanase Billis; Nelson Durán; Wagner José Fávaro

**Instituição**
Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)

**Título**
OncoTherad® (MRB-CFI-1) Nanoimmunotherapy: A Promising Strategy to Treat Bacillus Calmette-Guérin-Unresponsive Non-Muscle-Invasive Bladder Cancer: Crosstalk among T-Cell CX3CR1, Immune Checkpoints, and the Toll-Like Receptor 4 Signaling Pathway

**Artigo**
mdpi.com/1422-0067/24/24/17535

O estudo oferece uma nova opção para pacientes com câncer de bexiga que não obtiveram sucesso com o tratamento convencional.

A abordagem imunoterápica provou ser segura, eficaz e capaz de diminuir significativamente os riscos de recorrência da doença.

### DISPOSITIVO PARA TORNAR RADIOTERAPIA COM CONTROLE RESPIRATÓRIO MAIS ACESSÍVEL

**Autores**
Silvia Stuart; João Poço; Heloísa Carvalho; Marcus Saad; Ricardo Abe

**Instituição**
Radioterapia Icesp/Inrad

**Título**
PIPPAS - Controle Respiratório para Radioterapia

**Artigo**
journals.viamedica.pl/rpor/article/view/96867

Os pesquisadores desenvolveram um dispositivo para tornar a radioterapia com controle respiratório mais acessível e reduzir as consequências cardíacas do tratamento, como infartos. Esse avanço é especialmente relevante para mulheres com câncer de mama esquerda, mas também beneficia outros pacientes com tumores no tórax.

A ideia é que o dispositivo tenha impacto imediato e, a longo prazo, traga redução significativa nos custos de saúde pública, ao minimizar infartos e outras sequelas relacionadas à radioterapia da região torácica.



# Ministério da Saúde confirma morte por coqueluche

Mayala Fernandes

**CURITIBA** Um bebê de seis meses morreu após contrair coqueluche em Londrina, no norte do Paraná, segundo informações do Ministério da Saúde e da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná. É a primeira morte registrada no Brasil em três anos. Um segundo óbito está sendo investigado também no Paraná.

Nos últimos cinco anos, foram registrados no Sinan (Sistema de Informação de Agravos de Notificação) 12 mortes pela doença, sendo 11 em 2019 e uma em 2020, no estado do Paraná. Desde 2021 o país não registrava nenhum óbito.

A Secretaria Municipal de Saúde de Londrina, em nota, afirmou que o bebê estava internado no Hospital Evangélico, era prematuro e "apresentava atraso nas vacinas do Programa Nacional de Imunização". O segundo caso, ainda em investigação, é a morte de um bebê de três meses, residente em Irati, sudoeste do Paraná.

A coqueluche é uma infecção respiratória altamente contagiosa causada pela bactéria *Bordetella pertussis*. É transmitida principalmente por gotículas de tosse ou espirro e é mais grave em crianças. Os primeiros sintomas surgem de sete a dez dias após a infecção e incluem febre leve, coriza e tosse, que evolui para tosse convulsa.

Os casos de coqueluche no Brasil aumentaram de janeiro a junho deste ano, com 339 confirmações, superando os 214 registrados em todo o ano de 2023, segundo o Sinan. Os estados com mais casos são São Paulo, Paraná e Minas Gerais.

Em São Paulo, 122 casos foram notificados em 2023. Nos seis primeiros meses de 2024, foram 165 registros. As informações são do Informe Epidemiológico de Coqueluche do estado, divulgado no dia 11 deste mês.

No Paraná, o Sinan registrou 55 casos no primeiro semestre deste ano, comparados a nove no mesmo período do ano passado. Em 2023, o estado teve 17 casos confirmados. Minas Gerais registrou, até junho, 15 ocorrências ante 13 em 2023. A maioria em crianças menores de um ano.

A Opas (Organização Pan-Americana da Saúde) emitiu um alerta epidemiológico na última segunda (22) sobre o aumento de casos de coqueluche no continente americano, recomendando maior vigilância e atenção às coberturas vacinais em crianças menores de cinco anos.

O Ministério da Saúde recomenda a vacinação durante a gestação como forma de proteção contra a doença. A transferência de anticorpos durante a gravidez ajuda a proteger o bebê. A vacina dTpa (contra difteria, tétano e coqueluche) deve ser aplicada a partir da 20ª semana de gravidez, podendo ser administrada em até 45 dias após o nascimento do bebê.

A imunização de crianças é feita com a vacina pentavalente (contra a difteria, tétano, coqueluche, hepatite B e infecções causadas pelo *Haemophilus influenzae B*) em três doses, aos dois quatro e seis meses de vida, e com a vacina e DTP (contra difteria, tétano e coqueluche) aos 15 meses e aos quatro anos.

A professora de história Gabrielle dal Molin, 36, com a filha, fruto de um relacionamento não monogâmico Alexandre Lago/Folhapress

# Construir família e criar filho são desafios na não monogamia

Preocupação com o relacionamento vai além de questões amorosas e inclui enfrentar preconceitos da sociedade

SÉRIES FOLHA
É TUDO AMOR

**Vitória Macedo**

SÃO PAULO Para muitos, a visão sobre a não monogamia é sair, beijar e fazer sexo com várias pessoas. Mas há quem mostre na prática que o assunto vai além, envolvendo autonomia pessoal, família e filhos —universos que parecem excludentes quando se fala desse tipo de relacionamento, mas não são.

Em um aspecto político, a não monogamia questiona valores e normas vigentes. Foi esse pensamento que atraiu a professora de história Gabrielle dal Molin, 36, a esse tipo de relacionamento em 2011, por meio de blogs e publicações sobre amor livre com perspectiva anarquista.

Gabrielle estava saindo de um relacionamento monogâmico de longa data quando começou um novo relacionamento em 2012 com seu atual companheiro, ambos interessados em explorar a não monogamia.

Até que ela engravidou, em 2018, enquanto também se relacionava com uma mulher. Nesse período, se viu diante do desafio de uma gravidez não planejada e começou a produzir conteúdo sobre não monogamia a fim de compartilhar suas experiências e encontrar uma rede de apoio mais ampla. "Eu comecei a escrever para botar um pouco isso para fora", diz. "Foi ótimo porque, ao começar a produzir conteúdo, eu conheci muitas outras pessoas, como famílias que viviam a não monogamia."

Gabrielle sentia falta dessa referência e achou importante se tornar uma para outras mães que vivem em uma perspectiva não monogâmica. Ela também queria criar uma família estendida. "Eu sempre busquei, nesse tempo, construir essa rede que não é só uma rede de apoio, mas de afetos", afirma.

Os debates em torno da não monogamia são recentes e, por isso, são poucos os exemplos. "É um novo paradigma", diz Adê Monteiro, psicóloga, sexóloga e terapeuta de casais. Ela afirma que os questionamentos são vários: Eu posso amar mais de uma pessoa, então posso morar com mais de uma pessoa? Como vai ser ter filhos com mais de uma pessoa? Como vai funcionar essa família e o plano de saúde e a licença-maternidade? "É um campo totalmente desconhecido."

Monteiro, que também é doula e mãe de dois filhos, criou a página no Instagram Reflexões & Conexões Não Mono em 2018, e estuda o tema desde 2008, quando morava na Irlanda. Ela se identifica com a não monogamia ética política, que foca a crítica à estrutura monogâmica e capitalista. Segundo ela, o movimento desconstrói a ideia de família nuclear, centrada no pai e, principalmente, na mãe.

Ela cita o livro "Descolonizando Afetos", da Geni Nuñez, que mostra como os povos indígenas já não tinham relações monogâmicas. "Os filhos eram filhos da tribos, não eram filhos de um capital", diz. "Não é um conceito novo. A gente está retomando, recuperando essa ideia de liberdade das relações."

Pensar para além do núcleo pai, mãe e filhos, segundo Monteiro, vai ao encontro de pautas feministas. "Uma das principais pautas do feminismo é a justa divisão do trabalho doméstico, de que a mulher não fica sobrecarregada, com trabalho doméstico e de cuidado."

Gabrielle endossa essa perspectiva. Ela vê a não monogamia como uma reconfiguração da sociedade para resgatar a ideia de comunidade e melhorar a vida das mães, descentralizando o cuidado.

"Criar uma criança pensando fora disso [padrões monogâmicos], com outros referenciais, com outro discurso, sempre é um desafio", diz. Ela tem ao redor relações que ultrapassam os vínculos afetivos-sexuais que a ajudam a criar sua filha. Mas não nega que os desafios são diários.

Ilana Eleá, psicóloga, educadora e sexóloga, fala dos estigmas e aceitação social que a não monogamia enfrenta, podendo afetar aspectos como emprego e guarda de filhos. "Todo o processo de não monogamia consensual é como a saída do armário", diz ela, que é autora de dois livros de ficção sobre poliamor e não monogamia, "Emma e o Sexo" e "Emma e o Poliamor".

Para Eleá, investigar a história das relações ajuda a entender como conceitos de amor e monogamia foram moldados por poder, religião e mensagens sociais. "Tem gente que pode perder o emprego, tem relatos de gente que corre o risco de perder a guarda de filho, então não é uma coisa tão fácil."

É o que mostram estudos de Elisabeth Sheff, especialista em poliamor e famílias de minorias sexuais com crianças, publicados na Psychology Today. "Em termos de guarda dos filhos, as famílias poliamorosas estão numa posição muito semelhante à dos pais em relações do mesmo sexo antes da década de 1990", ela escreveu. "Os pais gays da época e os pais poliamorosos agora são considerados aberrações raras e estranhas na criação de filhos que, é claro, devem ser perigosas para as crianças."

No Brasil, é proibido a relação estável com mais de uma pessoa, por exemplo. Logo, para Monteiro, pessoas não monogâmicas vivem "debaixo dos panos" e as leis não vão mudar enquanto não houver reivindicações. "Eu acho que as lutas vêm e só assim surgem as leis que possam nos atender. No momento, o nosso paradigma é monogâmico, é o que é aceito e pregado na nossa sociedade."

Outro desafio é contar para filhos e família sobre ser não monogâmico. Ilana e seu marido, com quem decidiu abrir o casamento depois de dez anos juntos, lidaram com reações diversas da família ao revelarem a forma como iriam se relacionar. Ela conta que a reação inicial do cunhado foi de tristeza porque associou a abertura do casamento ao fim do relacionamento.

Abordar a não monogamia em relações longas e com filhos, ela afirma, requer consideração cuidadosa e comunicação aberta com todos os envolvidos. Monteiro afirma que trabalha com seus pacientes a noção de que a relação mais importante da sua vida é consigo mesmo. "Só sabendo o que é importante para mim, o que eu valorizo na minha vida e nas minhas relações é que eu posso expressar isso para as pessoas."

> Tem gente que pode perder o emprego, tem relatos de gente que corre o risco de perder a guarda de filho, então não é uma coisa tão fácil
>
> **Ilana Eleá**
> psicóloga

# Procedimentos médicos pouco invasivos ajudam a diminuir a papada

**Danielle Castro**

RIBEIRÃO PRETO A gordura submentoniana, conhecida popularmente como papada, é um incômodo para muita gente que passa por grande perda de peso ou possui uma estrutura favorável ao acúmulo de gordura e flacidez na região. A boa notícia é que ela pode ter jeito e nem sempre é preciso apelar para cirurgia.

Além da lipoaspiração, procedimento invasivo que só deve ser feito por médico especializado, existem hoje no mercado diversos aparelhos e tecnologias estéticas com efeito positivo no tal "queixo duplo". A escolha da melhor opção, entretanto, não deve ser aleatória.

O primeiro passo é avaliar qual o tipo de problema predominante, se é a flacidez da pele ou o excesso de gordura, e estabelecer um protocolo por etapas, que pode incluir ou não cirurgias, dependendo do objetivo.

Segundo a dermatologista Elisete Crocco, coordenadora do departamento de cosmiatria da SBD (Sociedade Brasileira de Dermatologia), entre os procedimentos não invasivos há tratamentos com eficácia comprovada, como ultrassons ou a radiofrequência microagulhada robótica, que faz pequenos pontos de cauterização interna para retração do tecido.

"A redução do volume de gordura pode ser feita, por exemplo, com ultrassom microfocado, com melhora do contorno da mandíbula e do queixo com preenchimento e bioestimuladores, todos com comprovação e apoiados pela SBD como procedimentos não cirúrgicos."

A coordenadora reforça, contudo, que é preciso uma boa indicação, algo avaliado por um profissional especializado e que faça sentido para justificar a intervenção. "Uma pessoa não deve contar só com isso, existe todo um processo de emagrecimento para depois fazer o refinamento com esses aparelhos", diz.

Luciana Leonel Pepino, cirurgiã plástica membro da SBCP (Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica) e da Sociedade Americana para Cirurgia Plástica e Estética (Asaps, na sigla em inglês), a remoção da papada é uma questão estética. No entanto, não há nenhuma perda de função quando temos essa região mais flácida ou com excesso de gordura.

"Vejo só vantagens, como a melhora da autoestima, de como [a pessoa] passa a se olhar no espelho ou a encarar o mundo. Só é desvantagem se não for feito com profissionais capacitados, porque vai trazer problemas e complicações para o paciente, como assimetrias que afetam a autoimagem", afirma.

O custo das intervenções para papada variam, mas opções cirúrgicas mais complexas, como lipoaspiração com mini lifting, podem chegar a R$ 60 mil. O procedimento leva de 4 a 5 horas em média e necessita ser feito em ambiente hospitalar. Também tem maior durabilidade. Já a possibilidade de ser refeita envolve outras questões, como o reganho de peso.

Cada tipo de papada demanda um protocolo próprio e a idade não é um fator limitante, mesmo para as intervenções mais invasivas, como mini lifting. O que conta mais, segundo especialistas, é o tipo de pele e de concentração de gordura dados após oscilações de peso ou por biotipo.

Em pacientes que possuem gordura no queixo, mas ainda dispõem de uma pele firme nessa área, o tratamento é mais simples e pode ser direcionado para redução apenas da camada adiposa.

Quando não necessitar de procedimento de lipoaspiração, pode-se utilizar criolipólise, ultrassom microfocado e aplicação de enzimas, que são técnicas estéticas e não invasivas. Já os que têm a gordura concentrada e pele flácida vão precisar primeiro reduzir o tecido adiposo e depois o epitelial.

Embora considere a opção cirúrgica mais eficaz para remoção da gordura nesses casos, Pepino diz que, depois de uma lipo na região, pode-se combinar o microagulhamento com radiofrequência fracionada para tratar a pele sem cirurgia.

"O aparelho de radiofrequência é uma tecnologia de retração. Podemos também usar lasers, são todas tecnologias que vão aquecer o tecido e proporcionar uma retração da pele nesse grupo de pacientes que têm uma flacidez discreta", diz.

Já no grupo de pacientes com flacidez de moderada a avançada, a retirada da gordura da parte profunda é feita por lipoaspiração seguida de cirurgia de lifting ou mini lifting, que já trabalham o pescoço.

> A redução do volume de gordura pode ser feita com ultrassom microfocado, com melhora do contorno da mandíbula e do queixo com preenchimento e bioestimuladores
>
> **Elisete Crocco**
> dermatologista

Marko Djurica/Reuters

## IMAGEM DA SEMANA

**Os franceses Marie-José Pérec (à esq.) e Teddy Rinner acendem a tocha olímpica** dos Jogos de Paris na sexta (16); o judoca Teddy compete em Paris em busca de seu quarto ouro olímpico; Pérec, corredora que se aposentou em 2004, ganhou três ouros nos Jogos de Barcelona-1992 e Atlanta-1996; ambos nasceram em Guadalupe, território francês na região do Caribe; o casal foi escolhido na primeira edição das Olimpíadas com equidade de gênero entre os atletas.

## MARATONAR

*Beatriz Izumino*

newsletter.folha.com/maratonar

Greg Davies e Alex Horne, de 'Taskmaster' Reprodução/Taskmaster no YouTube

# Game show britânico traz competição de baixo risco

As Olimpíadas começaram oficialmente na última sexta-feira (26) cheias de pompa e circunstância, o ápice da carreira de centenas de esportistas que deram de tudo para chegar lá. Ao longo de pouco mais de duas semanas, estrelas nascerão e histórias chegarão ao fim (adeus, sir Andy Murray e Angelique Kerber! Até breve, rainha Marta!), tudo vai dar certo (vai, Brasil!) ou errado e a humanidade como um todo ganhará com a superação de limites antes insuperáveis.

Se você gosta de uma competição, mas acha que os atletas olímpicos põem coisas de mais em risco, trago hoje o game show ideal: "Taskmaster".

A cada temporada, cinco participantes —alguns atores, alguns comediantes, na maioria pessoas cuja fama se restringe às ilhas britânicas (vários deles apareceram em "Wonka")— recebem tarefas esdrúxulas e competem por pontos que são distribuídos pelo Taskmaster ("capataz"), o comediante Greg Davies, de acordo com sua vontade.

O maior risco que os competidores correm é passar vergonha, o maior prêmio é ganhar cinco pontos. A série é tão boba (e ao mesmo tempo tão esperta) que quem corre risco aqui sou eu, de cair na sua estima, caro leitor.

A mente por trás das provas e da série é, na verdade, Alex Horne, assistente do Taskmaster, que se sujeita a passar por todo tipo de situação com os competidores e ao lado do chefe.

Esconder três berinjelas numa sala, dar o melhor presente para o Taskmaster, chegar o mais perto do Alex sem que ele o veja, e acertar um saquinho de chá em uma caneca da maior distância possível são algumas das atividades propostas ao longo dos episódios.

Conforme as temporadas vão passando, os participantes vão chegando mais preparados para os truques, jogos de palavras e a crueldade casual do Taskmaster, e com isso os desafios também vão se tornando mais elaborados.

Já participaram da série Nick Mohammed ("Ted Lasso"), Mae Martin ("Feel Good"), Rose Matafeo ("Starstruck"), Sally Phillips ("Veep"), o stand-up James Acaster, Hugh Dennis ("Fleabag") e muitos outros atores da categoria "Ei! É aquele cara!". Nicola Coughlan ("Bridgerton") fez um dos especiais de Ano Novo, assim como a youtuber Amelia Dimoldenberg e o ator John Hannah ("A Múmia").

Cada temporada é uma pequena aula de cultura britânica —"ah, esse é o David Baddiel que escreveu o hino da humilhação futebolística inglesa 'It's Coming Home'?"— e da multiplicidade de sotaques que comporta o inglês. Este, aliás, é um porém: a série está inteira disponível de graça no YouTube, mas somente sem legendas (as autogeradas não dão conta no ritmo das piadas, acredite).

Se você esgotar a série principal, há várias versões internacionais, sendo a neo-zelandesa a mais elogiada.

**Taskmaster (2015-)**

YouTube, 17 temporadas, 152 episódios regulares mais oito especiais. A 18ª temporada está programada para o segundo semestre deste ano.

### O QUE ESTÁ CHEGANDO

**"Decameron"**

A minissérie empresta o nome da obra de Boccaccio, mas é criada por Kathleen Jordan, da minha querida "Teenage Bounty Hunters" (Netflix). O ano é 1348, e um grupo de nobres se tranca num castelo com seus servos para se proteger da peste bubônica, que avassala a Europa —tem tudo para dar certo. Com Tanya Reynolds ("Sex Education"), Saoirse-Monica Jackson ("Derry Girls"), Tony Hale ("Veep") e Zosia Mamet ("Girls").

"The Decameron". Netflix, oito episódios.

**"O Sabor da Vida" (2023)**

O gourmand Dodin Bouffant (Benoît Magimel) gosta de duas coisas na vida: cozinhar e comer. Três, na verdade: há anos ele tenta convencer sua cozinheira, Eugénie (Juliette Binoche), a se casar com ele. Em meio a refeições fantásticas e elaboradas, ele vai ganhando o coração dela.

"La Passion de Dodin Bouffant". Prime Video, 134 min.

### VEJA ANTES QUE SEJA TARDE

**"O Parque dos Dinossauros" (1993)**

Grande sucesso de bilheteria do ano de ouro de Steven Spielberg, que lançou este blockbuster no mesmo 1993 de "A Lista de Schindler", o filme que finalmente lhe daria o Oscar de melhor diretor. Aqui, os paleontólogos Alan Grant (Sam Neill) e Ellie Sattler (Laura Dern) são convocados a avaliar o parque criado pelo multimilionário John Hammond (Richard Attenborough), onde dinossauros foram recriados geneticamente.

"Jurassic Park". Disponível na Netflix até 15.ago, 126 min.

## FRASES DA SEMANA

**Eu reverencio este cargo, mas amo mais o meu país. Foi a honra da minha vida servir como seu presidente. Mas, na defesa da democracia, o que está em jogo é mais importante do que qualquer título**

**Joe Biden**
presidente dos EUA, em pronunciamento na quarta (24) em que falou pela primeira vez sobre a decisão de desistir da reeleição em prol de Kamala Harris

**Ao longo da minha carreira, lidei com criminosos de todos os tipos. Predadores que abusaram de mulheres, fraudadores que roubaram consumidores, trapaceiros que quebraram as regras para seu próprio benefício. Então me ouçam quando eu digo: eu conheço o tipo de Donald Trump**

**Kamala Harris**
vice-presidente dos EUA e provável candidata do Partido Democrata à Presidência, na terça (23), em seu primeiro evento de campanha

**Quem se assustou que tome um chá de camomila**

**Nicolás Maduro**
ditador da Venezuela, na terça (23), um dia após o presidente Lula (PT), afirmar ter se assustado com declarações do venezuelano

**É uma ideia louca, pensamos no começo, mas vamos entregá-la. Será um evento único**

**Emmanuel Macron**
presidente da França, na segunda-feira (22), em antecipação à festa de abertura das Olimpíadas em locais abertos e espalhados por Paris

## CRUZADAS

**HORIZONTAIS**
**1.** Jujubas / Padoca sem vogais **2.** Som de porco nas HQs / Um apelido para Maria Luísa **3.** As iniciais da atriz santista Mendes / Relativo à idade **4.** Inflamação da artéria do coração **5.** Aparelho que registra o gráfico das variações de intensidade de uma corrente elétrica **6.** Aquele que recebia lote de terra que os reis de Portugal cediam a quem se dispusesse a cultivá-lo **7.** O Michel cantor / O nome da vigésima letra do nosso alfabeto **8.** Grande felino, elegante e esguio, muito veloz / Abreviatura (em português) da Bósnia-Herzegóvina **9.** Fazer estrondo / Uma unidade de medida da energia elétrica **10.** Instituto de Neurologia / (Anat.) Ponto craniométrico situado na sutura interparietal **11.** Em matemática, o símbolo do logaritmo / Caranguejo de carapaça em forma de trapézio **12.** Que faz traços **13.** Coberto de erva rasteira e fina.

**VERTICAIS**
**1.** Apatetada, estúpida / Que se pode cortar **2.** Indígena da BA, ES e RJ / (de Balzac) Escritor francês (1799-1850) **3.** As iniciais do economista mineiro Nassif / Trançado de alhos ou cebolas / O músico baiano Gilberto **4.** Aparelho para determinar o grau de acidez do vinagre / Susana Vieira, atriz **5.** Diz-se que é de meia o que é ordinário, medíocre / (Mitol.) A divindade que ensinou a enologia e a apicultura **6.** Relativo à mãe / O Marcos ator carioca **7.** Formar par / (Pop.) Arquitetado, idealizado **8.** 551 em romanos / Filme que serve como matriz de impressão offset **9.** O ator Francisco / Explosão.

**HORIZONTAIS: 1.** Balas, Pdc, **2.** Oinc, Malu, **3.** BM, Etário, **4.** Aortite, **5.** Reógrafo, **6.** Sesmeiro, **7.** Teló, Tê, **8.** Chita, BOS, **9.** Toar, Volt, **10.** IN, Obélio, **11.** Log, Aratu, **12.** Riscador, **13.** Relvoso.
**VERTICAIS: 1.** Boba, Sécil, **2.** Aimoré, Honoré, **3.** LN, Réstia, Gil, **4.** Acetômetro, SV, **5.** Tigela, Baco, **6.** Mátrio, Veras, **7.** Parear, Bolado, **8.** DLI, Fotolito, **9.** Cuoco, Estouro.

## SUDOKU

texto.art.br/fsp

**DIFÍCIL**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | 3 | | 6 | | 5 | |
| | | | | | 8 | 7 | | |
| | 8 | | | 5 | | | 6 | |
| 3 | | | 6 | | | 1 | 9 | |
| 2 | | | | | | | | 5 |
| | 7 | 6 | | | 9 | | | 4 |
| | 6 | | | 9 | | | 8 | |
| | | 1 | 4 | | | | | |
| | 9 | | 1 | | 2 | | 4 | |

O **Sudoku** é um tipo de desafio lógico com origem europeia e aprimorado pelos EUA e pelo Japão. As regras são simples: o jogador deve preencher o quadrado maior, que está dividido em nove grids, com nove lacunas cada um, de forma que todos os espaços em branco contenham números de 1 a 9. Os algarismos não podem se repetir na mesma coluna, linha ou grid

SOLUÇÃO

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 4 | 3 | 7 | 6 | 8 | 5 | 9 |
| 6 | 5 | 3 | 9 | 4 | 8 | 7 | 1 | 2 |
| 9 | 8 | 7 | 2 | 5 | 1 | 4 | 6 | 3 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 2 | 7 | 1 | 9 | 8 |
| 2 | 1 | 9 | 8 | 3 | 4 | 6 | 7 | 5 |
| 8 | 7 | 6 | 5 | 1 | 9 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | 6 | 2 | 7 | 9 | 3 | 5 | 8 | 1 |
| 7 | 3 | 1 | 4 | 8 | 5 | 9 | 2 | 6 |
| 5 | 9 | 8 | 1 | 6 | 2 | 3 | 4 | 7 |

## ACERVO FOLHA

**Há 50 anos 28.jul.1974**

# Comissão legislativa nos EUA sugere que Nixon seja afastado

SÃO PAULO A Comissão de Justiça da Câmara dos Representantes dos Estados Unidos decidiu, neste sábado (27), recomendar o impeachment do presidente do país, Richard Nixon. A acusação é a de obstrução de Justiça nas investigações do escândalo de espionagem política Watergate.

Outras acusações contra Nixon ainda podem ser votadas na comissão, e depois a Câmara decidirá se aceitará ou rejeitará a recomendação. Caso o processo avance, caberá ao Senado decidir pela destituição ou não do presidente.

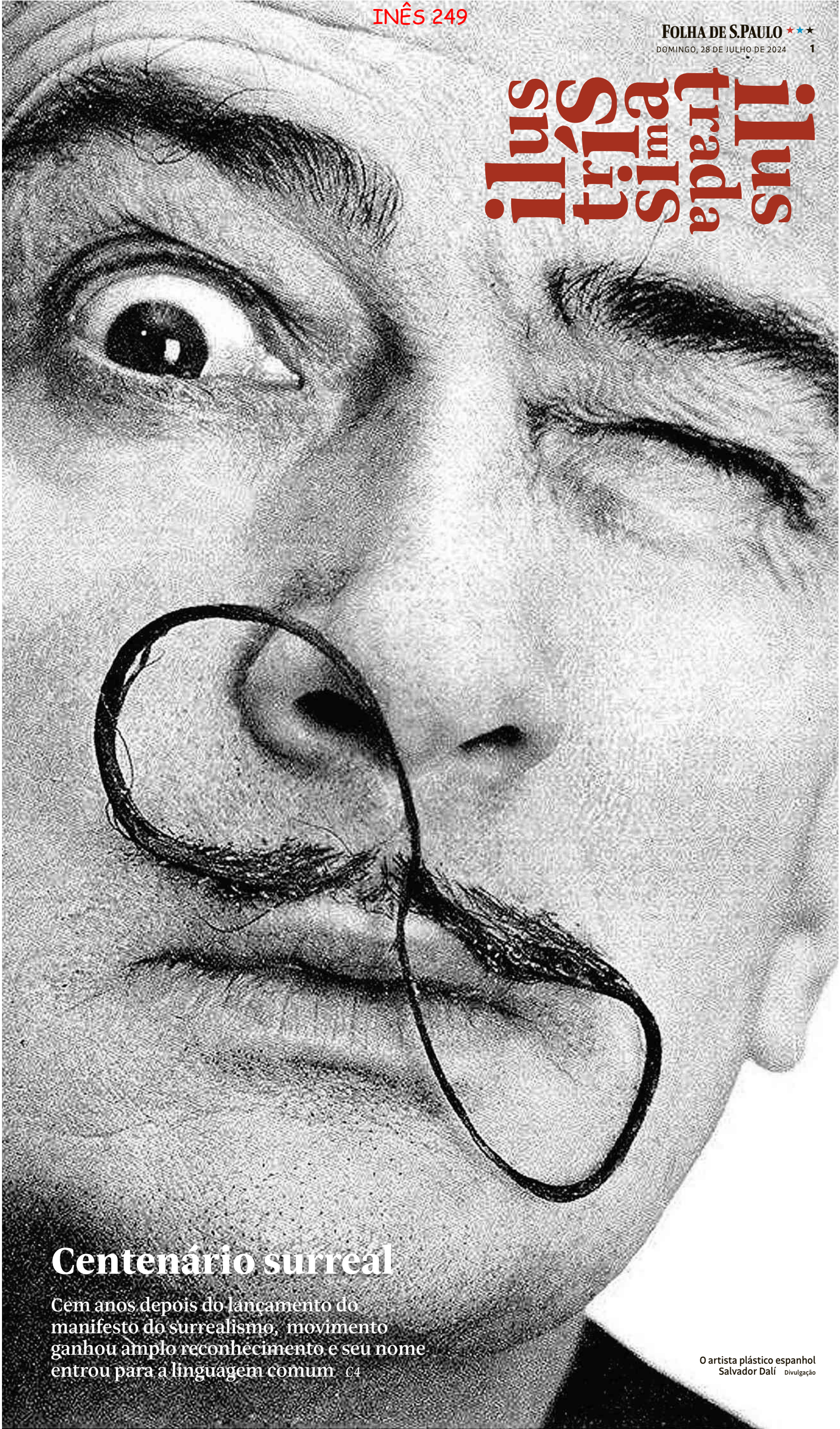
**LEIA MAIS EM acervo.folha.com.br**

FOLHA DE S. PAULO

Comissão declara Nixon culpado

Linha dura no código de trânsito

INÊS 249

FOLHA DE S.PAULO ★★★
DOMINGO, 28 DE JULHO DE 2024 1



# Centenário surreal

Cem anos depois do lançamento do manifesto do surrealismo, movimento ganhou amplo reconhecimento e seu nome entrou para a linguagem comum *C4*

O artista plástico espanhol Salvador Dalí Divulgação

# Os 50 são os novos 50

Contem conosco para dizer coisas erradas em momentos delicados e mais nada

**Ricardo Araújo Pereira**
Humorista, membro do coletivo português Gato Fedorento. É autor de 'Boca do Inferno'

*Primeiro, o adversário de Trump era um homem branco velho. Agora, é uma mulher negra jovem. No espaço de uma semana, ele enfrenta, num certo sentido, o exato oposto do que pensava ter pela frente.*

*As características das pessoas não me interessam. Tenho aquela ideia antiga segundo a qual o gênero, a cor da pele, a orientação sexual e a idade, sendo particularidades que a gente não escolhe nem controla, não nos definem. Mas, para Trump, são a única coisa que interessa. É com base nelas que ele formula julgamentos. Por isso, vai ser interessante saber como reagirá a partir daqui.*

*Ele é agora o idoso. Terá 78 anos no dia da eleição. Se for eleito, no fim do mandato terá a idade que Biden tem hoje. Tudo o que foi dito sobre Biden aplica-se agora a si mesmo.*

*Sei que talvez tenha exagerado quando disse que Kamala é jovem. Vai fazer 60 anos em outubro. No meu tempo, isso não era jovem. No contexto da política americana, porém, é uma moça na flor da idade.*

*Eu, com dez anos a menos do que Kamala Harris, não me definiria como um jovem. Tenho 50 anos e recuso aquelas ideias populares segundo as quais "os 50 são os novos 30".*

*Não são, não. Nem eu quero que sejam. Não quero voltar a ter as preocupações que tinha aos 30. Aos 50, a gente deixa de ligar ao que os outros pensam de nós, e eu não quero voltar a me comportar de outra maneira.*

*Faço coisas em público que são muito libertadoras para mim e muito embaraçosas para minhas filhas. É ótimo. E levo a mal que queiram fingir que sou mais novo do que sou. O "idadismo" é errado, mas a "idadofilia" é condescendente e ofensiva.*

*Há uma série de filmes chamada "O Protetor". O protagonista, interpretado por Denzel Washington, é um antigo agente da CIA que aproveita a reforma para defender pessoas que são vítimas de várias máfias.*

*No decurso das suas aventuras, Denzel derrota dezenas de mafiosos armados usando apenas as mãos. Notem: ele está desarmado contra mafiosos que têm várias armas cada um. Ele pressiona um botão do seu relógio e murmura: "17 segundos". E depois manieta seis ou sete bandidos exatamente nesse espaço de tempo. Não sei se já disse, mas os mafiosos têm armas automáticas e Denzel está desarmado.*

*Ora, Denzel Washington vai fazer 70 anos em dezembro. Não esperem que nós, os velhos, sejamos capazes de proezas dessas. Contem conosco para dizer coisas erradas em momentos delicados e mais nada. Tirem esses filmes da categoria de ação, onde estão catalogados, quando deviam estar em ficção científica.*

Luiza Pannunzio

| DOM. Ricardo Araújo Pereira | SEG. **Bia Braune** | TER. Manuela Cantuária | QUA. Hmmfalemais | QUI. Flávia Boggio | SEX. Renato Terra | SÁB. José Simão

# É HOJE

**Jacqueline Cantore**
cantorejac@gmail.com (interina)

## Novo filme de franquia de ação e comédia chega ao sob demanda

**Bad Boys: Até o Fim**
Lojas digitais, 16 anos
Mike vai se casar e Marcus vive uma fase espiritual depois de sofrer um infarto, mas a dupla de detetives de Miami, nos Estados Unidos, logo entra em ação outra vez quando o nome do já morto capitão Howard é injustamente acusado de fazer parte de um esquema de drogas. Will Smith e Martin Lawrence protagonizam o quarto filme da franquia "Bad Boys", misturando ação e comédia em um ritmo frenético.

**Wonderland**
Netflix, 12 anos
Filme coreano que se passa em um mundo onde a realidade virtual avançada torna possível se reunir com pessoas queridas que morreram ou estão em coma. Uma jovem e uma mãe tentam entender o significado da realidade, ao mesmo tempo que conversam com os mortos.

**Um Beijo do Gordo**
Globoplay, livre
José Eugênio Soares, o inesquecível Jô Soares, morreu faz quase dois anos, mas há muito tempo faz parte do panteão de humoristas brasileiros reverenciados. O documentário em quatro episódios percorre a vida e a carreira do artista, relembrando seus personagens icônicos e conversando com seus colegas e amigos.

**Comida de Vó**
GNT, 19h30, 10 anos
O canal celebra os avós com episódios novos do programa de culinária apresentado por Dona Dirce, uma vovó influenciadora, com receitas e causos tipicamente mineiros.

**Especial Arte1**
Arte1, 21h30, 10 anos
Nova temporada da série com grandes nomes das artes no Brasil e o legado que estão construindo. Na estreia, a Usina de Arte, um museu a céu aberto inaugurado em 2015 na zona da mata de Pernambuco e que tem obras de Flávio Cerqueira, Bené Fonteles, Juliana Notari, José Rufino e Marina Abramovic.

**All The Way**
HBO Signature, 22h, 14 anos
Bryan Cranston interpreta Lyndon Johnson neste filme sobre o primeiro ano do presidente americano que assumiu o governo após o assassinato de John Kennedy. O país estava em ebulição com o movimento pelos direitos civis.

# QUADRÃO | **João Montanaro**

| DOM. Jan Limpens, João Montanaro, **Ricardo Coimbra**, Angeli, Laerte

## Projeto Arte Sonora realiza mostra para comemorar 15 anos

SÃO PAULO Para celebrar os 15 anos do projeto Arte Sonora, os artistas Franz Manata e Saulo Laudares realizam uma exposição na Escola de Artes Visuais do Parque Lage, localizada na zona sul do Rio de Janeiro. A mostra fica em cartaz até 29 de setembro.

O evento, que também acontecerá de forma virtual, reúne trabalhos de 17 artistas, como Bruno Qual, Caio Cesar Loures, Denise Alves-Rodrigues e Eduardo Politzer.

Além disso, a dupla organizou uma roda de sample, sessão de vídeos, palestras, entrevistas com artistas e performances. Criada há 15 anos, a Arte Sonora se tornou, ao longos anos, uma plataforma para discussões e um banco de dados sobre arte e som.

## Editora muda capa de livro de Judith Butler após ação na Justiça

SÃO PAULO A edição brasileira do livro "Quem Tem Medo do Gênero?", da filósofa americana Judith Butler, precisou alterar sua capa para poder voltar às livrarias. A imagem de um protesto, no Brasil, contra a pensadora foi substituída por um fundo totalmente preto.

A Justiça pediu o recolhimento imediato de todos os exemplares do estoque da editora Boitempo e das livrarias há cerca de dois meses, após disputa judicial movida pela editora Casa Publicadora Brasileira, vinculada à Igreja Adventista do Sétimo Dia.

Procurada pela reportagem, a entidade reiterou o posicionamento de que a ação foi movida unicamente por questões relacionadas a direito autoral e uso de marca registrada.

## Morre Sérgio Lima, importante nome do surrealismo, aos 84

SÃO PAULO Morreu na última quinta-feira o escritor, cineasta e artista plástico paulista Sérgio Lima, aos 84 anos. A causa da morte não foi divulgada.

Nascido em Pirassununga, no interior de São Paulo, Lima era um dos principais nomes do surrealismo brasileiro, sendo um importante representante da matriz erótica do movimento. Nos anos 1960, em Paris, participou de reuniões do café La Promenade de Vénus, a convite de André Breton, teórico e líder do grupo surrealista.

Doutor pela Universidade de São Paulo, Lima foi autor de uma série de livros, entre eles, "Amore" e "A Aventura Surrealista". Ele deixa a mulher Cristina Novaes.

Manifestação da organização Voz Judaica pela Paz no Congresso dos EUA, em Washington Tierney L. Cross - 23.jul.24/Getty Images/AFP

# 'Pós-judeus', identidade e trauma

**[RESUMO]** Em novo livro, intelectuais judeus buscam resgatar um sentido emancipatório da judaicidade, cada vez mais silenciado por um Estado israelense militarizado que se coloca como guardião de uma história secular de perseguição. A partir desse caso dramático, 'O Judeu Pós-judeu' reflete sobre os limites e os riscos de perspectivas que recorrem às noções de identidade e trauma social para lidar politicamente com legados de opressão

Por ***Vladimir Safatle***
Professor titular de filosofia da FFLCH-USP

"Em certos momentos, face a acontecimentos públicos, sabemos que devemos recusar [...]. Há uma razão que não aceitamos, há uma aparência de razoabilidade que nos causa horror, há uma oferta de acordo e de conciliação que não mais escutaremos."

Essa é uma afirmação de Maurice Blanchot que abre "O Judeu Pós-judeu: Judaicidade e Etnocracia" (n-1 edições), de Bentzi Laor e Peter Pál Pelbart. Ela expressa nitidamente a natureza desse livro recém-lançado, tão singular quanto necessário.

A escrita da obra nasce de uma recusa. Dois intelectuais judeus, um morando no Brasil —conhecido como um dos grandes nomes da filosofia nacional, leitor rigoroso de Deleuze, Foucault, Nietzsche, editor com intervenções políticas maiores nesses últimos anos— e outro morando em Israel —dividindo seu tempo como engenheiro com atuação no setor de alta tecnologia e ativista ligado a ONGs de defesa de palestinos.

Dois intelectuais que decidem usar sua capacidade analítica e sua memória histórica para recusar o horror de ver o nome de seu pertencimento comunitário usado para nomear a indiferença à violência do massacre.

O livro, nesse sentido, não é apenas fruto de um gesto de recusa. Ele também nasce de um desejo de resgatar um sentido emancipatório da experiência da judaicidade, presente nessa impressionante tradição messiânica herética que vai de Franz Rosenzweig a Walter Benjamin e Jacques Derrida, entre outros, mas que aparece atualmente cada vez mais distante e silenciada. Tema esse também presente em trabalhos maiores de outro intelectual vinculado a tal messianismo herético: Michael Löwy.

Daí o par presente no subtítulo do livro, "judaicidade e etnocracia". Ele expressa o desejo de se compreender como legatário de uma história de "sofrimento, perseguição, exílio, fuga, sobrevivência" sem que tal legado se consolide na defesa de uma etnocracia que usará a experiência do trauma social para justificar a militarização da sociedade e práticas de apartheid, além da violência contra palestinos e palestinas descrita, perante a Corte Internacional de Justiça, como genocidária.

Há semanas, vimos países como a França escaparem por pouco de serem, neste exato momento, governados por um partido de extrema direita com vínculos orgânicos com o colaboracionismo da República de Vichy, com o colonialismo e com discursos e práticas abertamente racistas, xenófobas e supremacistas.

Não será um sintoma menor ver esse mesmo partido mobilizar o discurso do antissemitismo contra seus adversários de esquerda, em larga medida simplesmente comprometidos com a causa palestina, e receber apoio aberto de setores expressivos da comunidade judaica de seu país. Como se, para esses setores, estivéssemos diante de um "mal menor".

Haverá, contudo, quem se pergunte como foi possível essa inversão que faz da extrema direita mundial aliada objetiva das políticas hegemônicas na sociedade israelense contemporânea, seja ela figurada em Marine Le Pen, Donald Trump ou Jair Bolsonaro. Aqueles que lerem o livro de Laor e Pelbart, em vez de seguir esse caminho macabro que vemos em analistas políticos brasileiros que procuram normalizar a extrema direita, podem encontrar uma importante reflexão a esse respeito.

**O livro é fundamental para refletirmos sobre perspectivas políticas que, a partir da experiência da opressão, creem encontrar horizonte de luta mobilizando continuamente a identidade e a fidelidade ao trauma irreparável**

A tese dos autores é que o risco desse alinhamento com a extrema direita era uma possibilidade sempre presente no projeto de constituição do Estado de Israel e sua permeabilidade a acordos com forças teológico-políticas que visavam consolidar um horizonte de etnocracia por meio daquilo que o livro chama de "combinação explosiva entre halachá (a lei religiosa) e o Estado".

Forças essas que voltam hoje como operadores centrais do jogo político, o que coloca questões importantes sobre a permeabilidade de nossas "democracias ocidentais" ao horizonte teológico-político.

No entanto, longe de apenas servir para a descrição de um caso específico e dramático, o livro aponta para um problema ainda mais estrutural que diz respeito aos riscos e limites dos usos de noções como identidade e trauma social no campo da política contemporânea, principalmente quando esses usos são mobilizados para a justificação da existência de um Estado.

Por isso, o livro de Laor e Pelbart é um documento fundamental para refletirmos sobre outras perspectivas políticas que, a partir da experiência concreta da opressão, creem encontrar refúgio e horizonte de luta mobilizando continuamente a identidade e a fidelidade ao trauma irreparável.

De fato, a afirmação da identidade pode inicialmente aparecer como modo de defesa contra experiências de violência e vulnerabilidade. Ela permite a consolidação da partilha da memória dos traumas sofridos, a construção de espaços de identificação e de luto.

A identidade, porém tem dois tempos. Há sempre o risco de ela paulatinamente se tornar um dispositivo de imunização, principalmente quando gerida pela figura de um Estado que se coloca como guardião do trauma coletivo. Pois, nesse caso, tudo se passa como se o Estado começasse a dizer: "Fomos violentados uma vez, ninguém velou por nós, temos pois todo o direito de utilizar o que for necessário para garantir nossa inviolabilidade e segurança contra todos os que apareçam colocando novamente em risco nossa integridade".

Pode-se dizer que essa é uma premissa que constitui o direito de defesa próprio a todo e qualquer Estado no mundo, mas seria o caso de lembrar, no caso da história recente israelense, que nenhum direito de defesa significa direito de massacre, que há um elemento importante a ser levado em conta quando a experiência do massacre sistemático do outro produz em mim apenas a pura indiferença e insensibilidade, além do desejo de definir quem irá ocupar minhas fronteiras.

Seria também o caso de se perguntar se o argumento do direito de defesa continua a valer quando recebo reações vindas de um território que ocupei ilegalmente durante mais de 50 anos, ignorando de forma soberana toda e qualquer lei internacional que me obriga à desocupação imediata.

Daí uma colocação tão central como esta que encontramos no livro: "Coabitar não é uma escolha, mas sim uma condição da vida política. Os eventos posteriores a 7 de outubro indicam que Israel quer decidir qual população não deve lhe fazer fronteira, e já está em curso um movimento que reivindica a remoção da população de Gaza [...]. Isso nada tem a ver com defesa, mas com despossessão".

Ou seja, a transformação do Estado em guardião do trauma social impede a consolidação de uma disposição genérica que aponte para uma solidariedade indiscriminada com toda situação de violência semelhante àquela sofrida, independentemente de quem seja agora o oprimido. Ela impede a compreensão de que o sujeito capaz de guardar o trauma social não é o Estado, mas algo como uma comunidade por vir, cujos limites ignoram as fronteiras e permitem um verdadeiro internacionalismo monádico capaz de se implicar de forma real com a alteridade e com a multiplicidade das vozes de suas dores.

Nesse sentido, o que "O Judeu Pós-judeu" mostra é como situações históricas concretas fornecem a oportunidade para a realização de horizontes de criação política. Criação daquilo que não estamos dispostos a abandonar, mesmo que apareça no presente como mera utopia.

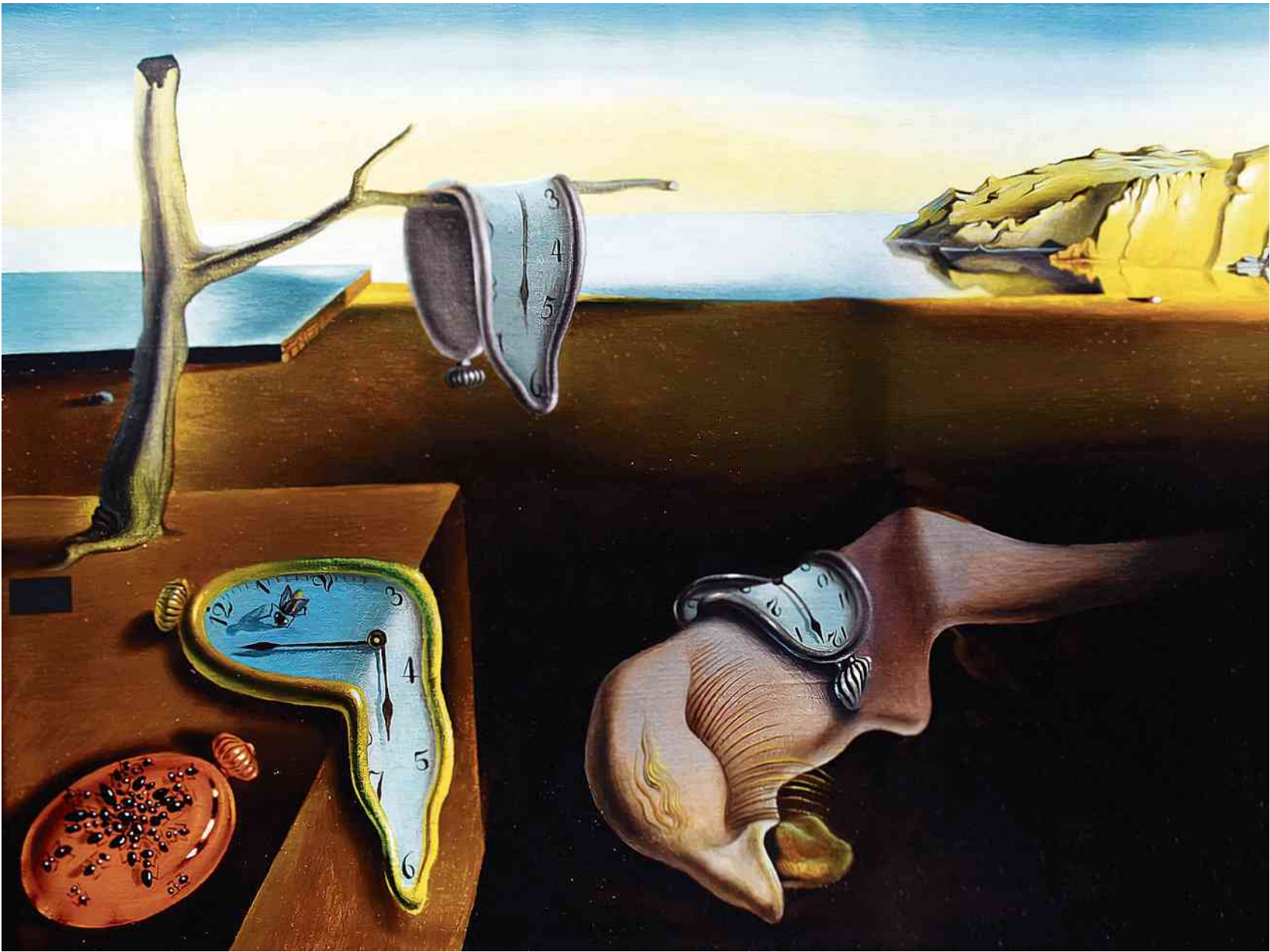
A condição diaspórica e nômade da judaicidade, sua errância e desterritorialização históricas são transformadas pelos autores, seguindo reflexões de Hannah Arendt e Judith Butler, em armas contra a consolidação de uma identidade guerreira e militarizada, cada vez mais forte entre nós.

Elas são a potência a ser recuperada para a consolidação de uma política pós-identitária que ansiamos, que sentimos como uma latência dramática, continuamente silenciada por aqueles que aprenderam a mobilizar os medos sociais no interior de uma sociedade capitalista em crise profunda e que tenta sobreviver alimentando a ideia de que devemos aceitar que não há lugar para todos, que melhor vale lutar para ser o grupo restrito que irá atravessar o dilúvio.

A noção de um judeu pós-judeu mostra como a reflexão, vivenciada dramaticamente pela subjetividade, sobre o desconforto diante das desventuras da identidade, mas também sobre a fidelidade ao pertencimento a uma história soterrada pelo presente é uma força de abertura de futuros.

A mesma força que já levou um dia Isaac Deutscher a afirmar: "Religião? Sou ateu. Nacionalismo judaico? Sou um internacionalista. Em nenhum sentido, portanto, sou judeu. Contudo, sou judeu pela força de minha solidariedade incondicional com os perseguidos e exterminados. Sou judeu porque sinto a tragédia judaica como minha tragédia; porque sinto o pulso da história judaica".

Como lembram os autores, essa é uma força utópica que extrapola o destino singular de um povo. ←

**O Judeu Pós-judeu: Judaicidade e Etnocracia**
Autores: Bentzi Laor e Peter Pál Pelbart. Editora: n-1. R$ 78 (224 págs.)

"A Persistência da Memória", de 1931, do pintor espanhol Salvador Dalí Moma/ Salvador Dalí, Gala-Salvador Dalí Foundation/Fotos reprodução

# Um movimento surreal

[RESUMO] Há cem anos o movimento surrealista, impulsionado pelas descobertas de Freud sobre o inconsciente, estremecia a ideia de racionalidade que embasava a arte, a organização social e o próprio entendimento da vida. Manifesto de André Breton elevava o território livre do sonho ao centro da criação, reverberando na obra dos mais variados artistas pelo mundo

Por **Luiz Armando Bagolin**
Professor do Instituto de Estudos Brasileiros da USP

Em uma carta a André Breton, de dezembro de 1932, na qual Freud tenta esclarecer a polêmica em torno de quem teria sido referido como o primeiro autor a tratar da simbologia dos sonhos, se Volkelt ou Scherner, o "pai da psicanálise" resolve deixar bem claro o distanciamento de seu trabalho de sua aplicação na arte, defendida pelos surrealistas.

"Caro Senhor, agradeço-lhe sinceramente por sua carta tão detalhada e amável. Você poderia ter respondido mais brevemente: 'Tanto barulho...'. Mas teve a amabilidade de considerar minha susceptibilidade particular sobre este ponto, que é sem dúvida uma forma de reação contra a ambição desmedida da infância, felizmente superada. Não poderia levar a mal nenhuma de suas outras observações críticas, embora nelas eu possa encontrar vários motivos de polêmica. Assim, por exemplo: acredito que, se não prossegui a análise dos meus próprios sonhos tão longe quanto a dos outros, a causa raramente é a timidez em relação ao sexual. O fato é, muito mais frequentemente, que eu teria que descobrir regularmente o fundo secreto de toda a série de sonhos, consistindo em meus relacionamentos com meu pai que havia falecido recentemente. Pretendo que eu tinha o direito de estabelecer um limite à inevitável exibição (assim como a uma tendência infantil superada). Agora uma confissão, que você deve acolher com tolerância! Embora receba tantos testemunhos de interesse que você e seus amigos têm pelas minhas pesquisas, eu mesmo não sou capaz de entender claramente o que é e o que quer o surrealismo. Talvez eu não seja de todo feito para compreendê-lo, eu que estou tão distante da arte. Seu cordialmente dedicado, Freud."

Oito anos antes dessa carta, Breton assinava um manifesto, que completa cem anos, lançando oficialmente o movimento do surrealismo. Nele, faziam-se invectivas contra o racionalismo e o "império da lógica", e se agradecia enfaticamente às descobertas de Freud, uma vez que por meio delas, segundo Breton, desenhava-se "afinal uma corrente de opinião, graças à qual o explorador humano poderá levar mais longe suas investigações, pois que autorizado a não ter só em conta as realidades sumárias".

Essas descobertas afetaram os artistas do grupo de formas diferentes, mas apontavam para um denominador comum: o desejo de se libertarem do compromisso com temas ou gêneros predeterminados por uma tradição artística e literária, cujos lastros eram fortalecidos na modernidade graças às ações de divulgação da imprensa e de um mercado editorial emergente, que fizeram aumentar a circulação e o interesse pelas obras "clássicas".

O nome surrealismo, escolhido por Breton e Philippe Soupault, foi homenagem a Guillaume Apollinaire, a partir da contração da palavra supernaturalismo, tomada de empréstimo da dedicatória de Gérard de Nerval para seu livro "Les Filles du Feu" (1854).

Em especial, a violência, a sexualidade e os desejos reprimidos, temas tratados por uma sintaxe enérgica, mais do que bem acabada, capaz de fazer os significantes do texto serem mais importantes do que os significados, beirando o nonsense, já estavam presentes na literatura francesa, antes que o método psicanalítico os confirmasse como conteúdos latentes, ou seja, aqueles que, estando encobertos pelas normas do comportamento em sociedade, são sempre mais importantes e influentes em nossa vida do que os que se dão por manifesto.

A obra do Conde de Lautréamont (pseudônimo de Isidore Lucien Ducasse) é um exemplo disso. Os seus "Cantos de Maldoror" (1868) são uma espécie de rapsódia perversa que destrói deliberadamente a prosa francesa com erros ortográficos propositais, plágios explícitos de outros autores e repetição encanecida de convenções literárias antiquadas. É famosa a sua frase (que se tornou quase um mote para a composição de alguma obra surrealista) "belo como o encontro fortuito, sobre uma mesa de dissecação, de uma máquina de costura e um guarda-chuva".

Breton ensinou métodos semelhantes para a composição surrealista, do "primeiro e último jato", com a escrita rápida, sem muito pensar, que espelhava o método clínico de Freud, de deixar o paciente falar à vontade, sobre qualquer coisa que lhe viesse à mente, por mais insignificante que fosse.

Tal como propôs no manifesto de 1924, para Breton o verdadeiro valor da imagem reside naquilo que se arraiga no inconsciente, no território livre dos sonhos. "Se as profundezas de nosso espírito escondem estranhas forças capazes de aumentar as da superfície, ou contra elas lutar vitoriosamente, há todo interesse em captá-las primeiro para submetê-las, depois, se for o caso, ao controle de nossa razão. Os próprios analistas só têm a ganhar com isso."

Nas artes plásticas, esses métodos nunca fizeram muito sentido, e os artistas tiveram que usar drogas psicotrópicas ou ingerir grandes doses de álcool para experimentar estados alternativos de consciência que produzissem neles alucinações ou imagens nunca antes figuradas por ninguém sobre uma tela.

Entretanto, só conseguiam pintar efetivamente após o porre, ou terem cessado os efeitos das drogas. É famosa a declaração a esse respeito de Max Ernst, já idoso, vivendo em sua confortável casa no Arizona (EUA), com a esposa, a também artista surrealista Dorothea Tanning. A narrativa, no entanto (que parece ter colado à história do movimento), é a de que faziam tudo sob os efeitos daqueles recursos exteriores, capazes de induzi-los a liberar de modo convulsivo as forças do inconsciente.

Um ano antes da carta de Freud a Breton, em 1931, Salvador Dalí e René Magritte produziram obras que se tornaram verdadeiras cartas-emblemas das proposições do surrealismo na arte visual, mas que foram feitas seguindo rigorosamente as técnicas tradicionais da pintura histórica: "A Voz dos Ventos" ("La Voix des Airs"), de Magritte, e "A Persistência da Memória" ("La Persistencia de la Memoria"), de Dalí.

Na primeira, aparecem esferas ou guizos (desses que se colocam em coleiras de gatinhos) agigantados, pairando sobre uma paisagem verdejante, pintada ao estilo de Jan Van Eyck. As esferas são vistas em perspectiva, do chão, de acordo com os preceitos de Leonardo da Vinci.

*Continua na pág. C5*

**Livros celebram centenário**

Fundada em 2020, a editora Edições 100/cabeças se dedica a publicar livros de autores ligados ao surrealismo. Confira alguns títulos.

**Dicionário Abreviado do Surrealismo**
Autores: André Breton e Paul Éluard. Tradução: Diogo Cardoso. Quanto: R$ 105 (175 págs.)
Livro colagem inédito no país, com 200 reproduções de imagens, criado para servir de catálogo da 4ª Exposição Internacional do Surrealismo, em 1938, organizada por Marcel Duchamp, Salvador Dalí e Max Ernst

**Primavera Sombria**
Autora: Unica Zürn. Tradução: Claudia Cavalcanti. Quanto: R$ 52 (92 págs.)
Apresenta a história de uma menina que lida com a precariedade das relações familiares e a descoberta da sexualidade a partir de um emaranhado de jogos e delírios. Lançado em 1967, ganha sua primeira edição no Brasil

**Uma Vaga de Sonhos**
Autor: Louis Aragon. Tradução, posfácio e notas: Flávia Falleiros. Quanto: R$ 52 (128 págs.)
Publicado em outubro de 1924, apresenta os termos "surreal" e "surrealidade" antes da publicação do primeiro manifesto de André Breton, em dezembro daquele ano

**Manifestos do Surrealismo**
Autor: André Breton. Previsto para outubro ou novembro
Edição ampliada com os textos oficiais de lançamento do movimento

INÊS 249

# A insana história de uma palavra

Por **Sérgio Rodrigues**
Colunista da Folha e escritor, autor de "A Vida Futura" e "Viva a Língua Brasileira"

É surreal o caminho percorrido pela palavra "surreal", nascida na vanguarda artística francesa de cem anos atrás, para estar hoje na boca do povo em conversas corriqueiras. "Os preços no supermercado andam surreais." "Que surreal você duvidar de mim!"

Para tanto o surreal precisou se libertar pouco a pouco de seus sentidos mais precisos, ligados ao movimento estético fundado por André Breton, para se tornar o que os linguistas chamam de palavra-ônibus —aquela, quase sempre coloquial, cujos significados são tantos que não se deixam delimitar com muito rigor, como "legal" e "coisa".

Se "surreal" não perdeu suas conotações oníricas ligadas à livre associação e às manifestações do inconsciente, ganhou outras: a de algo que é extraordinário, surpreendente, absurdo, bizarro, estranho, insano, exuberante, chocante.

Nenhuma contraria o sentido geral de "sur" + "réalisme" (suprarrealismo, aquilo que está além do real), termo cunhado em 1917 pelo poeta Guillaume Apollinaire e reciclado sete anos depois por Breton. Faz apenas o que a linguagem comum costuma fazer com termos técnicos: apropria-se deles segundo suas próprias necessidades de expressão.

O processo de espalhamento de "surreal" pode ser acompanhado nos arquivos da **Folha** (um recorte entre outros possíveis) e é fascinante. Sua primeira aparição data de 1968. No ano seguinte foram duas. Em 1971, três. Nos anos 1970, o termo mereceu 71 menções nas páginas do jornal, e a curva de seu crescimento não parou mais —até chegar a quase mil na década passada.

Mais interessante do que o aspecto quantitativo, as buscas digitais no arquivo permitem flagrar o progressivo transbordamento de "surreal" dos limites do jornalismo cultural. Confinada a princípio à crítica de arte (não só de artes plásticas, mas também de literatura, cinema etc.), a palavra passou a se aventurar com desenvoltura cada vez maior por outras áreas, em especial na editoria de política.

Os anos 1980 foram o marco inicial da expansão. Em 1981, Paulo Francis falava da "cena surreal" de Francelino Pereira, então governador de Minas Gerais, discursando sobre o seu estado em Nova York. Ainda na Ilustrada, no texto de um jornalista ligado às artes, o "surreal" começava a estender seus domínios.

Três anos depois, chegava ao editorial em que a **Folha** criticava as emissoras de TV pela "atitude surreal" de ignorar a campanha das Diretas Já. E desde então não parou mais de crescer, talvez porque, nas últimas décadas, o real tenha dado um jeito de ficar cada vez mais surreal. ←

**Se "surreal" não perdeu suas conotações oníricas ligadas à livre associação e às manifestações do inconsciente, ganhou outras: a de algo que é extraordinário, surpreendente, absurdo, bizarro, estranho, insano, exuberante, chocante**

"Les Idees Claires", tela de René Magritte

*Continuação da pág. C4*

Na segunda, vemos uma paisagem sob um crepúsculo, com três relógios moles, derretendo em três lugares ou posições diferentes, no primeiro, segundo e terceiro planos da composição.

Dalí declarou que pensou em fazer esta tela após comer um queijo camembert derretido, mas as alusões ao tempo (que escoa como areia numa ampulheta), à teoria da relatividade de Einstein e à impotência sexual masculina se imbricam, tornando ainda mais misterioso o arremedo de uma figura distorcida, uma cabeça deitada no chão, com a língua para fora e os cílios gigantes (este tipo de anamorfose muito impressionaria a pintura de Francis Bacon).

A pintura de Dalí também se insere dentro de uma tradição histórica —e para ele são caros os exemplos de Rafael, Vermeer, Velázquez e Zurbarán. O cinema também o interessou vivamente, sendo famosa a sua parceria com Luis Buñuel no antológico "Um Cão Andaluz", de 1929, mesmo ano em que conheceu Gala Éluard (então esposa de Paul Éluard), por quem se apaixonou e com quem se casou tempos depois.

Breton, contudo, quis bani-lo do movimento devido à simpatia e adesão de Dalí ao governo de Franco e ao fascismo, mas também à forma escandalosa com que se comportava, chamando mais a atenção para si do que para a sua atividade como um artista engajado com as propostas do grupo.

Todavia, foi justamente esse exibicionismo (além de seu posicionamento político) que atraiu o interesse de Walt Disney e de Hollywood. Dalí e Disney idealizaram a animação "Destino" (sobre a personagem mitológica Chronos) na década de 1940 (o animador John Hench e o artista trabalharam no storyboard entre 1945 e 1946), mas ela só viria a ser produzida pelo estúdio em 2003, com recursos de computação gráfica.

A pintura de Magritte também influenciou o cinema. Seu quadro "O Império das Luzes" ("L'Empire Des Lumières"), pintado em 1961, para a amiga Anne-Marie Gillion Crowet, serviu de referência para o filme "O Exorcista" (1973), do cineasta William Friedkin.

Trata-se da vista noturna de uma casa a certa distância, com silhueta, telhados e árvores à volta pouco iluminados pela tímida luz de um poste, enquanto o céu azul claro com nuvens é um indicativo de uma manhã plenamente ensolarada. É como se dois tempos diferentes, dia e noite, fossem representados justapostos, dotando uma cena banal de mistério e profunda solidão.

O preciosismo nos detalhes, tentando reproduzir algumas das técnicas da pintura flamenga e italiana dos séculos 15 e 16, interessou a outros artistas que também flertaram com o movimento, como Giorgio de Chirico e seu irmão Alberto Savínio (Andrea de Chirico), este último famoso pelos retratos portentosos de mulheres reclinadas em divãs com cabeças de pássaros.

Mulheres reais também tiveram papéis muito importantes no surrealismo europeu e latino-americano. A começar por Leonora Carrington, artista homenageada na Bienal de Veneza de 2022, com curadoria de Cecília Alemani.

Carrington declarou, no começo dos anos 2000, já quase no final da vida, como via os surrealistas. "Eram um grupo essencialmente de homens, que tratavam as mulheres como musas. Isso era bastante humilhante. Por isso, não quero que me chamem de musa de nada nem de ninguém. Jamais me considerei uma mulher-criança, como André Breton queria ver as mulheres. Nunca quis que me entendessem assim, nem tampouco ser como os outros. Eu caí no surrealismo porque sim. Nunca perguntei se podia entrar."

A artista foi noiva de Max Ernst até ele ser aprisionado pelos nazistas em Paris. Ernst fugiu da Europa, casando-se em 1941 com a colecionadora Peggy Guggenheim, e jamais enviou a Carrington notícias de seu paradeiro. A pintora teve uma crise de depressão, foi internada em asilo na Espanha por algum tempo e, logo depois, migrou para o México, mantendo uma amizade estreita com a também pintora surrealista Remedios Varo.

Em território americano, o surrealismo grassou na produção de Rufino Tamayo, Wifredo Lam, Roberto Matta, Wolfgang Paalen. No Brasil, houve uma influência decisiva do surrealismo francês nas produções de Ismael Nery, Murilo Mendes e Jorge de Lima (que produziu foto-colagens em diálogo direto com Max Ernst, Alberto da Veiga Guignard e Walter Lewy). A partir de 1928, nota-se a presença do movimento nas sínteses da pintura da fase antropofágica de Tarsila do Amaral, entre outros.

Em aspectos e intensidades diferentes, o surrealismo latino-americano reverberou as questões de identidade nacional e do papel sociopolítico dos artistas na construção das nações relativamente novas quanto à independência do longo processo de exploração colonialista perpetrado pelas metrópoles europeias.

Mas, talvez, a presença mais significativa a dotar as proposições surrealistas de uma conotação político-social vista aos olhos de hoje como progressista tenha sido a mexicana Frida Kahlo. Breton interessou-se prontamente pelo seu trabalho, chegando a organizar a sua primeira exposição individual, em Nova York, em 1938.

Depois que Frida passou por diversas cirurgias em decorrência de um acidente grave em 1925 (teve uma fratura pélvica, perfurações no abdômen e no útero, três fraturas na coluna vertebral e o pé direito esmagado), além das diversas traições sofridas durante o casamento com o também pintor Diego Rivera, sua arte acolheu com sensibilidade e magia as imagens das inúmeras reconstituições de si, atada, remendada, como se o seu corpo fosse o território de experimentação de uma obra de arte, qualquer que seja a denominação que se dê a ela.

Frida disse certa vez: "Pensavam que eu era uma surrealista, mas eu não era. Nunca pintei sonhos. Pintava a minha própria realidade". De fato, às vezes, a vida pode ser muito surpreendente e mais surreal do que possa a arte sequer vir a sonhar. ←

"Composição", pintura de Tarsila do Amaral.

Participantes da 20ª Marcha da Consciência Negra, em São Paulo Gero Rodrigues - 20.nov.23/Ofotográfico/Folhapress

# Temporada de caça anti-identitária

**[RESUMO]** A crítica do chamado identitarismo, sustenta o autor, exagera no diagnóstico do alcance da vertente na esquerda e não reconhece que a geração atual de militantes, em vez de abrir mão de ideais universalistas em prol da afirmação de identidades e do silenciamento de oponentes, reflete táticas antigas e a anarquia regulatória das redes sociais. Se quiserem contribuir com o debate público, críticos precisam definir seu alvo com objetividade e não diminuir a luta pela equalização de direitos e oportunidades a 'ideologia identitarista'

Por ***Luiz Augusto Campos***
Professor de sociologia e ciência política no Iesp/Uerj (Instituto de Estudos Sociais e Políticos da Universidade do Estado do Rio de Janeiro) e coordenador do Gemaa (Grupo de Estudos Multidisciplinares da Ação Afirmativa)

De 2021 para cá, as buscas no Google pelo termo identitarismo cresceram acentuadamente. Contribuíram para tal um sem número de textos assinados por colunistas atemorizados com a emergência de um suposto fundamentalismo identitário que estaria levando à balcanização da esfera pública ao defender a "utilização lacradora de uma noção reducionista de lugar de fala" perante a qual as "vítimas das opressões têm sempre razão", fomentando, assim, uma "expedição punitiva identitária" que pode levar à "derrota do pensamento de esquerda".

Lidas em conjunto, essas expressões dão a entender que estaríamos vivendo um aterrorizante período de invasões bárbaras contra os ideais universalistas e igualitários que teriam supostamente guiado a esquerda até recentemente.

Muita tinta e papel foram gastos desde os anos 1990 com a emergência da chamada política identitária, especialmente nos EUA.

Em um país economicamente liberal, fraturado pela segregação racial e onde ideias socialistas foram criminalizadas pelo governo durante quase todo o século 20, o ideal da diversidade cultural de fato substituiu bandeiras mais igualitárias nas articulações progressistas, sobretudo no Partido Democrata. Nesse contexto, a etiqueta política identitária ou, mais recentemente, a expressão "woke" vêm sendo empregadas para nomear um sem número de iniciativas —diga-se de passagem, poucas delas governamentais— de promoção do reconhecimento das especificidades culturais de vários grupos.

Contudo, essa configuração ideológica é mais exceção que regra no contexto internacional ou mesmo na própria história dos EUA. Até a década de 1970, a esquerda do país estava comprometida com a luta pelos direitos civis, o fim das leis de segregação racial e a efetiva integração de negros nas escolas, nas universidades e no mercado de trabalho. O esvaziamento do sentido equalizador dessas ações afirmativas começou ainda no governo de direita de Richard Nixon, quando elas foram incorporadas a um plano mais amplo de diversificação racial das classes médias, o que ele chamava de capitalismo negro.

Em uma decisão de 1978, a maioria conservadora da Suprema Corte tonou inconstitucional qualquer política compensatória da discriminação, considerando ser esse um objetivo demasiadamente amorfo, mas permitiu ações afirmativas desde que visassem a mera diversificação de espaços sociais. Isso salvou as políticas afirmativas por algumas décadas, mas as reduziu a medidas pontuais de promoção da diversidade identitária.

Para além dos EUA, poucos são os países em que as esquerdas com expressão eleitoral colocaram os ideais da diversidade no centro de suas agendas. Os maiores partidos da esquerda europeia ou latino-americana em algum momento se abriram para movimentos feministas, antirracistas etc., mas todos permanecem oscilando entre ideais social-democratas ou social-liberais. Logo, o que se chama de identitarismo é uma vertente ideológica bem mais fraca na esquerda que seus críticos fazem crer.

É verdade que o marxismo viveu uma forte crise nos anos 1980, o que abriu margem para processos de renovação da esquerda. Essa crise se deveu não apenas à derrocada do socialismo real, mas também a dissensões teóricas internas.

Em sua versão mais ortodoxa, o marxismo enxergava no direito à propriedade privada a base do capitalismo e da luta de classes, o que transformava o Estado em fiador de todo o sistema e locus fundamental do poder político. Desse prisma, caberia aos movimentos emancipatórios tomá-lo via revolução ou eleições para iniciar o processo de abolição ou regulação da propriedade.

Essa teoria do Estado como locus do poder foi tensionada por vários pensadores —Antonio Gramsci é certamente o mais célebre entre eles. Para Gramsci, a reprodução do capitalismo também se servia das relações de poder diluídas nas organizações da sociedade civil como a igreja, o sistema educacional e a indústria cultural. Desse prisma, não bastaria aos movimentos emancipatórios tomar o Estado: também seria necessário enfrentar uma guerra cultural na própria sociedade.

No entanto, é a partir da obra de Michel Foucault que o conceito de poder se torna ainda mais difuso. Ele estaria não apenas no Estado e na sociedade, mas sobretudo nas formas de saber e conhecer o mundo, presentes nas grandes narrativas, da psiquiatria ao próprio marxismo. Assim sendo, qualquer luta contra a opressão deveria se opor a essas narrativas totalizantes, recusando qualquer horizonte comum.

Não há dúvida sobre a influência de Foucault e seus seguidores, mas é no mínimo pueril acreditar que os novos movimentos sociais foram às ruas devido a seus livros. Esses movimentos foram e ainda são mais influenciados pelas lutas anticoloniais e pelos direitos civis que marcaram o globo durante o século 20, não apenas destacando as opressões e as discriminações internas e para além das relações de classe, mas também mantendo em vista horizontes universalistas.

Tomemos como exemplo duas grandes referências da luta antirracista. Martin Luther King Jr., líder do movimento pelos direitos civis nos EUA nos anos 1960, acreditava que os negros americanos jamais teriam força para conquistar a igualdade se usassem a principal arma dos supremacistas brancos, a violência. Essa visão pacifista era totalmente oposta a do pensador martinicano Frantz Fanon, que lutou na guerra anticolonial argelina durante os anos 1950 e se tornou um dos maiores defensores da violência como um instrumento necessário à emancipação dos afrodescendentes.

Apesar de diametralmente opostos em seus modos de pensar e agir, tanto Luther King quanto Fanon encaravam suas lutas como parte da construção de um mundo mais justo, em que as desigualdades raciais seriam totalmente superadas.

Inserido nesses debates globais, o movimento negro brasileiro sempre esteve bem mais próximo do polo moderado que do radical. Seu mais longevo líder, Abdias Nascimento, nunca propugnou a violência política. Defensor de um antirracismo integrador e nacionalista até os anos 1960, ele passou a limpo suas ideias nos anos 1970 diante do cenário de renitentes desigualdades raciais, formulando o que chamou de quilombismo, ideologia segundo a qual o racismo está na base do processo de construção nacional e da consequente opressão da população negra.

Ainda assim, suas pautas estavam longe de identitárias. Filiado ao PDT e seguidor fiel de Leonel Brizola, ele concentrou seus projetos enquanto parlamentar na busca por direitos humanos universais para os negros. É evidente que

Continua na pág. C7

# *Da imprudência à sabedoria*

Hannah Arendt refletiu sobre consequências de viver a partir de enredo preconcebido

**Juliana de Albuquerque**
Escritora, doutora em filosofia e literatura alemã pela University College Cork e mestre em filosofia pela Universidade de Tel Aviv

*Em ensaio sobre Isak Dinesen —pseudônimo de Karen Blixen, autora de "A Fazenda Africana" (1937)—, Hannah Arendt propõe o seguinte questionamento: "Se é verdade, como sugere [Dinesen], que ninguém tem uma vida digna de ser pensada sem que se possa contar sua história de vida, não se segue então que a vida poderia e até deveria ser vivida como uma história e que o que se tem a fazer na vida é tornar a história verdadeira?".*

*Com isso, Arendt chama a atenção do leitor para a diferença entre se contar uma história sobre eventos relacionados à própria vida e se tentar viver conforme um determinado enredo, como se a vida pudesse ser tratada tal qual a expressão de um ideal.*

*Arendt comenta que, durante a juventude, Dinesen teria procurado viver conforme o legado paterno, como se o sentido da sua vida fosse pura e simplesmente o de continuar a história do seu pai, morto quando a autora ainda era criança: "A história que planejara executar em sua vida pretendia realmente ser a sequência da história de seu pai. Esta envolvera 'une princesse de conte de fées que todos adoravam', a qual ele conhecera e amara antes de seu casamento, e que morreu subitamente aos 20 anos de idade [...]. A jovem, revelou-se, era uma prima de seu pai, e a maior ambição da filha passou a ser pertencer a esse lado da família paterna [...]. O que então se seguiu foi mesquinho e sórdido, de forma alguma um material que se poderia pôr tranquilamente numa história ou relatá-lo como tal".*

*Dinesen apaixonou-se por um sobrinho da antiga paixão do seu pai e, como os seus sentimentos não foram correspondidos, acabou se casando com o irmão gêmeo do rapaz. Ela e o marido mudaram-se para o Quênia, mas o relacionamento entre eles não deu certo.*

*Para Arendt, a lição que Dinesen teria aprendido com esse episódio seria que, "embora se possam contar histórias ou escrever poemas sobre a vida, não se pode tornar a vida poética, vivendo-a como se fosse uma obra de arte (como fez Goethe) ou utilizando-a para a realização de uma 'ideia'. A vida pode conter a 'essência' (o que mais poderia?); a coleta, a repetição na imaginação, podem decifrar a essência e oferecer-lhe o 'elixir'; e finalmente até se pode ser um privilegiado capaz de 'fazer' algo com isso, 'compor a história'. Mas a vida em si não é essência nem elixir e, se se a trata como tal, ela só pregará peças".*

*Tenho pensado bastante sobre isso em relação a um dos meus livros prediletos, "Os Anos de Aprendizado de Wilhelm Meister", de Goethe.*

*Antes mesmo de haver lidado profissionalmente com o mundo da arte, o jovem Meister acreditava que a sua vocação estaria no teatro. Ao longo do romance, o personagem tenta adequar a sua trajetória a esse ideal, mas a vida acaba se mostrando muito mais imprevisível do que ele poderia supor e, pouco a pouco, Wi-*

**[...]**

Ao tentarmos viver unicamente segundo um enredo ou ao acharmos que, para nos realizarmos enquanto indivíduos, devemos seguir os mesmos passos das pessoas que admiramos, como se as experiências acumuladas por elas fossem justamente as mesmas que deveríamos ter, acabamos desistindo de nos tornarmos quem realmente poderíamos ser

*as fantasias que costumava nutrir antes de dar início ao seu périplo de aprendizagem.*

*No romance, nada sai exatamente conforme inicialmente planejado pelo protagonista e se, no fim das contas, as coisas terminam bem para Wilhelm, talvez isso se deva menos às suas intenções do que às circunstâncias. Não é à toa que, no diálogo que encerra o romance, um dos personagens comenta, fazendo uma referência à Bíblia: "Eram bons aqueles tempos, e tenho mesmo de rir ao olhar para ti: tu me lembras Saul, o filho de Kis que foi à procura dos jumentos de seu pai e encontrou um reino".*

*Ao tentarmos viver unicamente segundo um enredo ou ao acharmos que, para nos realizarmos enquanto indivíduos, devemos seguir os mesmos passos das pessoas que admiramos, como se as experiências acumuladas por elas fossem justamente as mesmas que deveríamos ter, acabamos desistindo de nos tornarmos quem realmente poderíamos ser.*

*Afinal, embora sejamos semelhantes aos outros seres humanos, precisamos ter em mente que também somos únicos. Isto é, a maneira como cada uma das nossas ações se relaciona com o que há de imprevisível na vida sempre acaba imprimindo algo de novo no mundo.*

*Para Arendt, o erro de juventude de Dinesen ensinou a autora que, em vez de tentarmos "tornar uma história verdadeira" ou "interferir na vida segundo um modelo preconcebido", devemos esperar pacientemente que as histórias surjam a partir das nossas experiências.*

*Arendt ainda comenta que foi o contar histórias que tornou Dinesen sábia, mas que "a sabedoria é uma virtude da velhice e parece vir apenas para os que, quando jovens, não eram nem sábios nem prudentes".*

| **DOM.** Bernardo Carvalho, Ailton Krenak, Juliana de Albuquerque, **Glenn Greenwald**

Protesto contra o racismo em Washington Michael A. McCoy - 28.ago.2020/NYT

*Continuação da pág. C6*

tudo isso vinha acompanhado de investimentos em narrativas que buscassem produzir o orgulho da identidade e da história negras, mas até aí, nada de especial em relação a qualquer movimento social que precisa fomentar a autoestima de seus adeptos.

O movimento negro brasileiro foi e ainda é voltado para a luta por direitos humanos dentro das instituições democráticas e nunca esteve perto de ameaçá-las, ao contrário. Correndo risco de simplificação, suas principais pautas desde a década de 1980 são o enfrentamento da violência que vitimiza desproporcionalmente pretos e pardos e a busca por equalização de oportunidades. Reduzir essas lutas a um suposto identitarismo é não apenas equivocado, mas perigoso.

Pode-se contra-argumentar que há hoje uma nova geração de militantes menos preocupados com direitos e mais em "afirmar identidades" para "silenciar oponentes" com base em ataques "politicamente corretos", especialmente com o cancelamento e a lacração nas redes sociais.

Esse diagnóstico, porém, exagera ao tomar como novas algumas táticas tão antigas quanto o debate público. Não é gratuito, por exemplo, que a expressão politicamente correto tenha origem justamente nos partidos comunistas seguidores do chamado centralismo democrático, no qual todos os filiados podiam opinar desde que se comprometessem a obedecer à diretriz vencedora na cúpula, alcunhada ironicamente de opinião politicamente correta.

Se essas práticas hoje parecem mais difusas, à esquerda e à direita, isso tem a ver menos com uma "nova ideologia identitarista" e mais com o anonimato e a anarquia regulatória das redes sociais, pautadas pelo interesse de seus proprietários em produzir polêmicas com vistas a ganhos financeiros e políticos.

Outro exagero da crítica anti-identitária está na equivalência entre os chamados identitários de esquerda e os identitários de direita. Suponho que mesmo aqueles que acreditam nessa equivalência não põem em xeque o legado maldito que a extrema direita vem deixando no Brasil e no mundo: relativização das instituições democráticas, legitimação da violência política, desmantelamento dos sistemas de assistência social, saldo estratosférico de mortos na pandemia de Covid-19.

Se essa suposição está correta, é irresponsável considerar que, do outro lado da polarização, existem movimentos com alguma chance de estabelecer qualquer hegemonia política feminista, antirracista, antissexista etc. ou minimamente ameaçar o poder constituído.

Em resumo, é difícil enxergar todas essas ameaças identitárias nas pautas dos movimentos negro, feminista, LGBTQIA+ e outros. Suas lutas contra práticas antirracistas, antissexistas etc. refletem mais a busca por direitos humanos básicos, cotidianamente negados não apenas à parcela mais pobre da população, mas também a negros, mulheres e homossexuais, por exemplo.

Evidência disso são os números sobre violência no Brasil. Em um relatório recém-publicado, o Fórum Brasileiro de Segurança Pública apontou uma leve queda dos homicídios no país, da ordem de 3,4%, mas negros permanecem sendo 78% dos mortos por intervenção policial. Entre 2011 e 2023, a taxa de estupros subiu nada mais que 91,5% no país.

Diante desses números, é no mínimo simplista classificar a luta pelo mais básico dos direitos humanos, o direito à integridade física, como identitária. Se a crítica ao chamado identitarismo quer contribuir com o debate público democrático, resta a ela definir com alguma objetividade o seu alvo. ←

Logotipo da Caixa em agência no Rio de Janeiro Pilar Olivares -20.ago.2014/Reuters/Folhapress

# Caixa estuda contratação de empresa acusada de fraude

## Cactvs, que negocia contrato de R$ 411 mi, está vetada no Banco do Nordeste

Lucas Marchesini

BRASÍLIA A Caixa Econômica Federal estuda contratar por R$ 411 milhões uma empresa acusada de fraudar uma licitação do BNB (Banco do Nordeste) para operar microcrédito rural.

A Cactvs está proibida de operar com o BNB até março de 2025 por problemas em uma concorrência em que o banco buscava um parceiro para seu programa de microcrédito rural, o maior do país e que serviu de modelo para a Caixa. O veto à contratação da empresa é fruto de decisão do próprio BNB.

O contrato analisado pela Caixa prevê o pagamento em 60 meses. Mas o valor pode ir além dos R$ 411 milhões, a depender do desempenho da operação. A estimativa é de operar 40 mil contratos anuais de microcrédito, sendo que 66% da remuneração fica com a Cactvs e o restante com a Caixa.

Os fundos para os empréstimos virão do FCO (Fundo Constitucional do Centro-Oeste) e do FNO (Fundo Constitucional de Financiamento do Norte), que ficarão com o risco de inadimplência. Já o risco operacional ou de fraude é da Cactvs.

As condições do microcrédito preveem contratos de até R$ 10 mil com carência de até 36 meses e prazo de pagamento semelhante.

Além das acusações de fraude que recaem sobre a empresa, outro fato que se tornou um problema no processo de contratação é uma investigação que o responsável pela área jurídica da Cactvs enfrenta na SEC (comissão de valores mobiliários dos EUA).

Fernando Passos é ex-diretor da resseguradora IRB e deixou o posto em 2020 após a abertura de processo pela divulgação de um boato falso de que a Berkshire Hathaway, do megainvestidor Warren Buffett, estava interessada em ações da empresa. O movimento levou a uma alta no preço dos ações do IRB e foi desmentido pela companhia norte-americana.

O caso está no Judiciário americano e ainda não teve um desfecho. O IRB entrou em um acordo com o Departamento de Justiça dos EUA pelo mesmo caso e pagou US$ 5 milhões (R$ 28 milhões).

A Cactvs foi criada após a saída de Passos do IRB. A atual presidente da empresa é sua mulher, Kelvia Passos.

Outro funcionário da companhia é o ex-presidente da Caixa Gilberto Occhi, ligado ao PP. O atual presidente do banco, Carlos Antônio Vieira Fernandes, foi secretário-executivo de Occhi no Ministério da Integração Nacional em 2015 e 2016.

Vieira foi indicado para a presidência da Caixa pelo presidente da Câmara dos Deputados, Arthur Lira (PP-AL), no fim de 2023. O presidente Lula (PT) fez a nomeação em um esforço para se aproximar do centrão e conseguir aprovar projetos prioritários no Congresso Nacional.

> "Esse tipo de decisão segue a governança da empresa, composta de colegiados com pareceristas e conselheiros autônomos que recebem subsídios técnicos e análises de diversas unidades
>
> **Caixa Econômica Federal**
> em nota sobre a contratação

A contratação da Cactvs pela Caixa está sendo tocada pelo sobrinho do presidente do banco público, Marcos Antonio Vieira Fernandes, superintendente na subsidiária de cartões do banco.

Procurada, a Caixa informou que o modelo de contratação foi desenvolvido a partir de um grupo de trabalho na presidência da instituição financeira "formado por técnicos, funcionários concursados da empresa, com experiência no assunto".

Em seguida, afirma a Caixa, uma consulta pública foi aberta, na qual só a Cactvs foi habilitada para operar o microcrédito.

"A Caixa esclarece que esse tipo de decisão segue a governança da empresa, composta de colegiados com pareceristas e conselheiros autônomos", disse, em nota. O banco afirma ainda que a contratação da Cactvs está em análise pela equipe técnica da instituição e ainda não foi deliberada pela governança do banco.

À reportagem, a Cactvs informou que o Ministério Público Federal entendeu não ter havido crime da empresa na licitação do Banco do Nordeste. A suspensão aplicada pelo BNB à Cactvs possui abrangência apenas no âmbito próprio BNB, sendo ilegal sua expansão para outros órgãos", acrescentou.

Sobre Fernando Passos, a empresa disse que ele não participa do quadro de acionistas ou administradores estatutários da companhia, "atuando como o advogado responsável pelo setor jurídico". Já Occhi "atua como assessor da Cactvs em diversos projetos voltados para nossas operações de varejo".

Passos, Occhi e Marcos Antonio Vieira Fernandes não quiseram se manifestar.

A Caixa busca um novo modelo para o microcrédito após o ex-presidente Jair Bolsonaro usar a modalidade no banco para fins eleitorais, o que levou a um calote bilionário. A inadimplência na modalidade foi de cerca de 80%.

O resultado foi um rombo de mais de R$ 2 bilhões para o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço), por ter fornecido os recursos para o programa. O prejuízo da Caixa foi de cerca de R$ 500 milhões.

# BB e Petrobras têm menos mulheres líderes do que a média

Daniele Madureira

SÃO PAULO Tarciana Medeiros, 45, se tornou em janeiro de 2023 a primeira mulher a assumir o comando do Banco do Brasil desde a fundação do maior banco público do país, em 1808. A chegada da administradora ao topo da organização, depois de 22 anos de casa, foi recheada de significados.

Mas isso não impediu que o banco apresentasse um dos índices mais baixos de contratação de mulheres na liderança ao longo de 2023, segundo levantamento do especialista em governança corporativa Renato Chaves. A pesquisa tomou como base os formulários de referência enviados este ano à CVM por empresas que integram o Ibovespa, o principal índice da Bolsa, com base no exercício de 2023.

A presidente do Banco do Brasil, Tarciana Medeiros Douglas Magno - 16.jan.2023/AFP

Em resposta à reportagem, o BB contesta os dados do levantamento. O banco afirmou ter 26,7% de mulheres em funções de liderança que exigem senioridade, mas sua meta é atingir 30% até 2025. Ainda assim, o índice do Banco do Brasil está abaixo da média observada em empresas do Ibovespa, de 33,2% de mulheres na liderança, segundo a pesquisa.

Os formulários de referência são relatórios online que devem ser enviados todo ano pelas companhias abertas à CVM, com dados financeiros e outras informações referentes ao exercício anterior. Desde 2023, o documento vem acompanhado de um questionário ESG (governança ambiental, social e corporativa).

Além do BB, outras grandes estatais que pertencem ao Ibovespa, como Petrobras e Cemig (Companhia Energética de Minas Gerais), têm bem menos mulheres na liderança do que a média das 83 empresas que compõem o índice, que é de 33,2%.

Curiosamente, a Petrobras, uma das maiores petrolíferas do mundo, acaba de empossar uma mulher na presidência da companhia.

Magda Chambriard, 66, foi nomeada CEO da Petrobras em maio, se tornando a segunda mulher a assumir o cargo nos 70 anos da empresa (a primeira foi Graça Foster, em 2012). É especializada em engenharia de reservatórios e avaliação de formações, abrindo espaço em um setor majoritariamente masculino.

Questionada pela **Folha**, a Petrobras disse que apenas 12% do seu efetivo preencheu o questionário sobre identidade de gênero —o que distorce os resultados finais identificados na pesquisa.

Segundo a companhia, a participação de mulheres no quadro geral é de 17%, mas em cargos de liderança elas somam 23% (ainda assim, abaixo da média geral do Ibovespa).

A empresa espera chegar aos 25% de mulheres na liderança até 2028. Neste ano, a companhia aderiu ao Programa Pró-Equidade de Gênero e Raça do Ministério das Mulheres.

> "Pela primeira vez na história da Petrobras, quatro mulheres atuam simultaneamente na diretoria, um número recorde: a presidente Magda Chambriard e as diretoras Clarice Coppetti, Sylvia Anjos e Renata Baruzzi
>
> **Petrobras**
> em resposta sobre pesquisa

"Pela primeira vez na história da Petrobras, quatro mulheres atuam simultaneamente na diretoria, um número recorde: a presidente Magda Chambriard e as diretoras Clarice Coppetti, Sylvia Anjos e Renata Baruzzi", diz a empresa.

O Banco do Brasil afirmou ter 45% de mulheres no conselho diretor e 50% no conselho de administração. O banco diz adotar programas de ascensão corporativos, como o que envolve a superintendência comercial, em que 70% das vagas são reservadas para mulheres.

"Há mais de cinco anos criamos o Programa Liderança Feminina com o objetivo de aumentar o número de mulheres em cargos de liderança", afirmou o banco. Segundo a instituição, seu quadro total de funcionários é composto por 40,9% de mulheres.

Já a Cemig declarou que estabeleceu este ano metas para ampliar a participação de mulheres e de minorias em todos os níveis hierárquicos, a partir dos resultados coletados em um censo realizado com funcionários. A companhia lançou em 2023 o Programa de Diversidade e Inclusão.

PAINEL S.A.

*Julio Wiziack*
painelsa@grupofolha.com.br

## Raymundo Barros

# Nova fase da TV aberta promete virar o jogo contra os gigantes do streaming

Raymundo Barros é um dos nomes mais importantes dos bastidores da TV, tendo atuado na evolução dos sistemas de transmissão há quase quatro décadas. Além de ser executivo da Globo, ele preside o Fórum SBTVD, grupo que escolheu o padrão tecnológico para a TV 3.0, que abre novas possibilidades de negócios.

**A TV digital prometia muito e a publicidade foi para o Google. Isso muda agora?** Não houve absolutamente nenhuma inovação no modelo de negócio [das emissoras] com a TV digital. A TV opera como nos anos 1950 e 1960: com patrocínio, mídia avulsa, merchandising. Mas, hoje, temos mais de 60% dos televisores conectados à internet e 80% deles estão ligados na antena da TV aberta. O novo padrão [3.0] insere definitivamente a TV aberta na economia digital, porque ela passa a ser uma TV baseada no protocolo da internet, os dois sinais se misturam.

**Essa será uma vantagem só da TV aberta?** Um evento transmitido exclusivamente pela internet tem uma limitação. É preciso abrir uma transmissão individual, ainda que o conteúdo seja o mesmo, para cada dispositivo conectado. Hoje se celebra quando um jogo de futebol transmitido via internet chega a cinco milhões de aparelhos simultaneamente. Mas não dá para escalar para 100 milhões, como na TV aberta, porque é um peso grande demais na rede das operadoras.

Raio-X
Atua na TV Globo há 39 anos e é diretor-executivo de Estratégia de Tecnologia da emissora. Participou do processo de migração do sinal analógico para o digital da TV aberta, em 2007, da implantação de infraestrutura IP, e do 4K na produção e distribuição de conteúdo. Preside o Fórum SBTVD

**O novo padrão vira o jogo contra o Google na publicidade?** Essa tecnologia é uma revolução porque representa para a TV aberta a possibilidade de buscar receitas publicitárias hoje na internet, no YouTube, e um pouco nas redes, como Instagram e TikTok.

**Mas como isso ocorrerá efetivamente?** Imagine que durante o intervalo de uma final do Campeonato Brasileiro, cada um dos espectadores pode, no limite, receber uma publicidade personalizada. O conceito do ecommerce começa a ser disponível também em TV aberta, porque no momento que se assiste à novela, será possível ter uma segunda tela com um carrinho de compras virtuais. Isso significa que o diretor de cena terá de taguear os produtos [postos em cena] que irão para o ecommerce.

**Qual a projeção de receitas?** Apesar de toda essa proliferação do streaming e da TV paga no país, a TV aberta tem hoje 70% do tempo consumido dos brasileiros dentro de casa. É uma coisa impressionante a resiliência desse negócio no Brasil, mas ainda estamos mapeando o potencial.

Comandantes das Forças Armadas prestam continência a Lula Ricardo Stuckert - 19.abr.2023/Presidência

# Militar tem mais tempo de inatividade do que de contribuição

### Situação chega a um quinto dos beneficiários da previdência da categoria; Exército possui maior incidência

**Lucas Marchesini**

BRASÍLIA Quase um quinto dos militares inativos está há mais tempo fora das Forças Armadas do que passou contribuindo para o sistema previdenciário da categoria.

Dos quase 170 mil que se encontram na reserva ou foram reformados, 140 mil acumulam mais tempo em atividade do que em recebimento de benefício. Outros 29,7 mil, no entanto, estão em situação inversa.

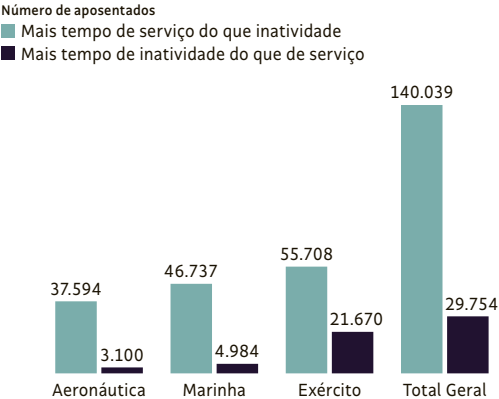
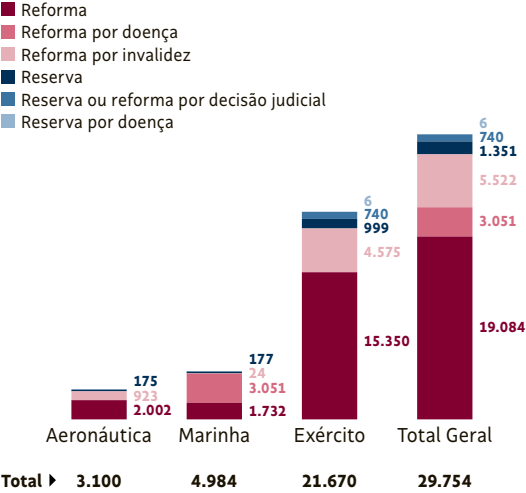
O Exército apresenta a maior quantidade de aposentados com mais tempo na inatividade do que na ativa, tanto em números absolutos quanto em dados relativos.

São 55,7 mil reservistas ou reformados com mais tempo de contribuição contra 21,7 mil inativos com mais tempo em recebimento de benefício. Em relação ao número total da reserva e reforma, os que contribuíram por menos tempo representam 28%.

Na Marinha, esse percentual é de 9,6% (quase 5.000 na situação) e na Aeronáutica, 7,6% (3.100 inativos).

No conjunto das três Forças, a maioria dos casos de inatividade com menos tempo de contribuição se refere a militares reformados. Eles são 27,5 mil do total de 29,7 mil. Na reforma, ao contrário da reserva, o militar não pode trabalhar em algum braço das Forças Armadas.

A reforma acontece por três razões principais: idade, doença ou acidente. Dos 27,5 mil, 3.051 foram reformados por doença e 5.522 por acidente.

Outros 2.097 casos são de pessoas na reserva remunerada. Nesse caso, são necessários 30 anos de trabalho para garantir o salário integral. Caso o pedido seja feito antes dos 30 anos, o militar receberá parte do rendimento.

Procurado, o Ministério da Defesa não respondeu aos questionamentos da reportagem sobre os dados.

Especialista na área militar, a professora Ana Penido, da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), diz que os números são reflexo dos privilégios históricos da categoria, que tinham uma razão de existir no passado, mas que hoje não se justificam mais.

"Colocar a vida em risco é contrabalançado por um sistema de Previdência mais benéfico. Nossa última guerra foi no Paraguai e hoje parte grande da carreira é em escritório", diz.

Para ela, é necessária a discussão sobre o tamanho do contingente militar no Brasil. "Se não fizermos uma discussão de política de Defesa, do tamanho do efetivo, todo recurso novo que entrar vai ser tragado para pessoal", afirma.

Um levantamento da **Folha** publicado em janeiro mostrou que as Forças Armadas gastaram 85% de seus orçamentos com o pagamento de pessoal. Os gastos com militares inativos (R$ 31,2 bilhões) e pensionistas (R$ 25,7 bilhões) ficaram próximos do montante pago com os militares da ativa (R$ 32,4 bilhões).

A reforma previdenciária de militares foi realizada em 2019 na gestão do ex-presidente Jair Bolsonaro (PL), que promoveu mudanças mais benéficas aos militares em comparação às alterações no sistema de aposentadorias dos demais trabalhadores.

Dados do TCU (Tribunal de Contas da União) mostram que, enquanto o déficit per capita (por beneficiário) do setor privado, no INSS, é de R$ 9,4 mil e o dos servidores civis chega a R$ 69 mil, nas contas dos militares o valor é muito superior. Alcança R$ 159 mil.

Em junho, o ministro da Defesa, José Múcio Monteiro, pediu aos comandantes das Forças Armadas que criem um grupo para produzir relatório detalhado sobre as aposentadorias dos militares.

A comissão será informal e terá a presença de oficiais da Marinha, do Exército e da Aeronáutica. Múcio pediu os detalhes dos benefícios dos militares para se posicionar nos debates travados no governo Lula (PT) sobre possíveis cortes na previdência da caserna.

Em meio às discussões, o Exército preparou um documento para defender que militares sigam com regras de aposentadoria diferentes dos civis. A Força afirma que os militares têm menos direitos durante a carreira e, para compensar, devem ter benefícios ao ir para a reserva.

Entre os direitos que os militares não possuem estão o recebimento de horas extras, adicional noturno e sindicalização.

**Previdência de militares**

**Exército tem a maior proporção de aposentados com mais tempo de inatividade do que de serviço**

**Reformados são a maioria dos pensionistas com menos tempo de contribuição**

Fonte: Portal da Transparência

# Auxílio-doença puxa crescimento dos gastos e põe em xeque Atestmed

**Adriana Fernandes**

BRASÍLIA O forte aumento das despesas com o benefício por incapacidade temporária (antigo auxílio-doença) tem puxado o crescimento dos gastos do governo do presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT) com a Previdência Social.

A quantidade de benefícios explodiu e chegou em maio (último dado disponível) com uma expansão de 49% em relação ao mesmo mês do ano passado. Foram pagos 1,6 milhão de benefícios —532 mil a mais.

É o benefício da Previdência que mais cresce e numa velocidade muito superior à dos demais. O salário-maternidade, segundo com a maior expansão, teve alta de 9%.

O ex-presidente do INSS (Instituto Nacional de Seguro Social), Leonardo Rolim, disse à **Folha** que a disparada de gastos com o auxílio-doença exige resposta rápida do governo e põe em xeque o Atestmed, que dispensa a perícia presencial e que permite a inclusão do atestado médico pela internet.

Ao dispensar a emissão de parecer conclusivo da perícia médica, o Atestmed possibilita que o auxílio-doença possa ser concedido sem que o segurado tenha que esperar a perícia médica presencial. O segurado pode fazer o pedido e enviar a documentação pelo aplicativo Meu INSS ou levar na própria agência.

Consultor da Câmara e um dos especialistas que trabalharam na elaboração da PEC (Proposta de Emenda à Constituição) da reforma da Previdência de 2019, Rolim diz não ter dúvida de que o desenho atual do Atestmed abriu brechas para uma farra de irregularidades, o que acelerou a concessão dos benefícios, inclusive pela compra de atestados médicos falsos.

Rolim chama atenção para o crescimento das fraudes cibernéticas que vêm contribuído para o aumento das despesas previdenciárias —um dos principais fatores de risco ao equilíbrio das finanças do governo e sobrevivência do arcabouço fiscal.

Ele calcula que a concessão indevida do auxílio-doença custa por ano cerca de R$ 12 bilhões para o governo. Com os problemas no BPC (Benefício de Prestação Continuada), o impacto sobe para R$ 25 bilhões, afirma.

Nos seis primeiros meses deste ano, dados do Tesouro Nacional apontaram que os gastos com Previdência e o BPC cresceram R$ 48 bilhões, reforçando a pressão sobre as contas públicas.

Rolim avalia que as medidas de correção dos problemas são tão ou mais urgentes do que as anunciadas nesta semana pelo governo para o BPC, que endureceram as regras de concessão e estabeleceram os parâmetros para uma revisão cadastral.

"Não tem nenhuma justificativa. O que é que aconteceu no mercado de trabalho brasileiro ou no mundo da saúde brasileira? Tem alguma doença em massa acontecendo no país para justificar um aumento de mais de 50%? Não existe."

Integrantes da grupo de trabalho do governo que têm adotado medidas para revisão de gastos dos benefícios avaliam que a implementação do Atestmed libera força de trabalho para a perícia.

Eles argumentam que, embora o sistema tenha aumentado as concessões com a redução da fila, o saldo líquido será positivo, principalmente pela diminuição dos pagamentos por falta de análise.

Integrante da JEO (Junta de Execução Orçamentária) antecipou que medidas adicionais de combate às fraudes serão anunciadas, inclusive por mudanças legais.

Em evento nesta sexta (26), o ministro da Previdência Social, Carlos Lupi, voltou a defender o Atestmed, porque, segundo ele, por meio de novas tecnologias, o sistema potencializa a produção dos servidores e, consequentemente, qualifica a vida dos trabalhadores e segurados.

**Evolução das despesas com benefícios**

| Benefício | Quantidade de benefícios emitidos em maio de 2024 | Variação em relação a maio de 2023 (Em %) |
|---|---|---|
| **Previdenciários** | | |
| Aposentadorias por idade | 12.827.847 | 5 |
| Aposentadorias por tempo de contribuição | 6.976.401 | 1,3 |
| Aposentadorias por invalidez | 3.470.429 | 0 |
| Pensão por morte | 8.453.445 | 1,8 |
| Auxílio-doença | 1.622.907 | 48,8 |
| Auxílio-acidente | 391.675 | 5,3 |
| Auxílio-suplementar | 20.528 | -9,8 |
| Salário-maternidade | 95.635 | 9 |
| Outros | 189.343 | 11,1 |
| **Assistenciais** | | |
| BPC Idoso | 2.656.009 | 9,4 |
| BPC portador de deficiência | 3.312.817 | 15,2 |

Fonte: Ministério da Previdência Social

INÊS 249

Laura da Cruz, que é recicladora e grava vídeos sobre a profissão, na sede da organização Pimp My Carroça, em São Paulo Danilo Verpa/Folhapress

# De influencer a deputado, catadores contam suas histórias e sonhos

Trabalhadores são responsáveis por 9 a cada 10 kg de materiais que chegam à indústria recicladora

SÉRIES FOLHA
ALÉM DO LIXO

**Fernanda Mena**

SÃO PAULO Cerca de 1 milhão de brasileiros sobrevivem da coleta e triagem de resíduos recicláveis. São em sua maioria mulheres, que encontram nessa atividade incerta, precária e largamente informal um meio de garantir receita em contextos de extrema vulnerabilidade.

"Nenhum catador vira catador porque é um ambientalista. É a fome e a miséria que fazem com que você perceba a riqueza que o lixo tem", afirma Telines Basilio do Nascimento Junior, 59, o Carioca, que viveu 12 anos em situação de rua, como carroceiro, e hoje preside uma das maiores cooperativas de catadores do país, a Coopercaps, na zona sul de São Paulo.

Ao mesmo tempo, catadores são responsáveis por quase 90% dos resíduos sólidos urbanos que chegam à indústria recicladora, segundo dados da Associação Nacional de Catadores (Ancat) que espelham as estatísticas de setores recicladores.

"Tem quem ache que catador é o resto do resto, mas prestamos um serviço ambiental essencial", avalia Aline Sousa, 34, diretora e presidente da Centcoop, uma das maiores centrais de cooperativas de catadores do país.

Foi ela quem passou a faixa para o presidente Lula (PT) na cerimônia de posse na falta do antecessor, Jair Bolsonaro (PL), que havia partido para os EUA dias antes. A simbologia da cena deu relevo a essa pauta socioambiental, que tem recebido atenção do governo federal.

Em julho, foram anunciados mais de R$ 400 milhões em programas de incentivo à reciclagem e à estruturação de cooperativas e cadeias de coleta. No Brasil, apenas 1 a cada 3 municípios têm algum tipo de coleta seletiva, e o percentual de materiais recicláveis não passa de 4% dos resíduos sólidos urbanos (RSU) do país. A média global é de 19%.

"A luta é para iluminar o trabalho dos catadores e fazer o poder público entender que dá para oficializar esse trabalho depois de tantos anos de invisibilidade", diz Anne Caroline Barbosa Martins, 32, a Anne Catadora, que produz conteúdo sobre o cotidiano do setor para mais de 400 mil seguidores.

Estima-se que a maioria dos catadores seja composta por autônomos, ao mesmo tempo em que cresce o número de cooperativas. Informações da Ancat contabilizaram, em 2022, quase 3.000 delas, com faturamento de R$ 1,63 bilhão naquele ano —quase o triplo de 2019.

Apesar do crescimento de iniciativas, a estruturação do setor ainda é uma promessa. Apenas 1 a cada 4 cooperativas do país atua no mercado de créditos de logística reversa —determinação da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), de 2010, que requer das empresas a recuperação dos resíduos gerados por seus produtos e seu retorno à cadeia produtiva.

A Lei de Incentivo à Reciclagem (LIR), aprovada em 2021 e regulamentada por decreto no início do mês, deve injetar recursos em capacitação, formalização e infraestrutura de cooperativas. Ela é de autoria do deputado Carlos Gomes (Republicanos-RS), ele mesmo um ex-catador de lixões de Senhor do Bonfim, no interior da Bahia, onde cresceu.

Para ilustrar a diversidade da categoria, a **Folha** conta a história do deputado Gomes, da divulgadora Anne, dos gestores Aline e Carioca e da influencer Laura, todos catadores ou ex-catadores que fomentam a educação e a informação sobre o tema.

*

## 'O lixo é um detalhe. A gente luta para reciclar vidas'

**CARIOCA, 59**
**GERENCIA COOPERATIVA**

Há mais de 35 anos no ramo da catação, Carioca, ou Telines Basílio do Nascimento Junior, 59, costuma dizer que "a reciclagem do lixo é um detalhe". "A gente luta para reciclar vidas, assim como a minha vida foi reciclada."

Presidente de uma das mais longevas e bem-sucedidas cooperativas do país, a Coopercaps (Cooperativa de Coleta Seletiva Capela do Socorro), Carioca gerencia 353 cooperados e duas centrais mecanizadas de triagem de resíduos de São Paulo, além da sede da organização e cinco filiais na zona sul da capital paulista. A receita da organização em 2023, diz, foi de R$ 18 milhões.

"Trabalhamos com jovens de primeiro emprego porque, se não adotar esses meninos, a bandidagem adota primeiro. E com egressos do sistema prisional, que pagaram por seus erros e, se não tiverem oportunidade, vão errar de novo."

Nascido em Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense, Carioca desembarcou em São Paulo com pouco dinheiro, uma dependência química e o sonho de arranjar emprego. Em poucos meses, não tinha mais recursos para pagar a pensão e foi para a rua.

"Na primeira noite, desesperado e chorando, um rapaz se aproximou e disse que me ensinaria a garimpar". Na manhã seguinte, foi levado a um ferro velho onde deixou seu documento para pegar uma carroça.

Passou os 12 anos seguintes como carroceiro em São Paulo. "A gente vai sobrevivendo daquilo que as pessoas chamam de lixo. Encontra uma blusa aqui, um sapato ali, e garimpa o que tem valor agregado para vender ao ferro velho."

Contratado por um sucateiro como gerente, ganhou um teto e pôde organizar a vida. Formou uma primeira cooperativa, com um grupo de nove catadores e, por meio de um programa da prefeitura, em 2003, cofundou a Coopercaps.

Um convênio com a gestão municipal lhes garantiu galpão, esteira, prensa, balança, empilhadeira elétrica, uniforme e equipamentos de proteção individual para o trabalho.

Carioca fez faculdade de gestão ambiental e pós-graduação em gestão de projetos. Criou outros serviços complementares à triagem e separação da cooperativa.

A Coopercaps tem trabalhado com empresas cujos produtos têm embalagens problemáticas para estudos de mudança no seu design e composição que facilitem sua reciclagem. "Esses resíduos devem voltar para a cadeia produtiva. E é pelas mãos dos catadores que fazemos essa economia realmente circular."

**Média de rendimento de catadores e catadoras por região, em 2022**
Em R$

**R$ 475,00** é a menor média, em Roraima

**R$ 1.811,70** é a maior média, em Santa Catarina

**Faturamento por tipo de material**
Em %

Fonte: Banco de Dados do Anuário da Reciclagem 2023, elaborados pela Pragma e pela LCA Consultores

## 'Resgate da nossa própria vida'

**ALINE, 34,**
**PASSOU A FAIXA A LULA**

Ainda menina, aos 14 anos, Aline Souza, 34, começou a ajudar a avó no trabalho de coleta de materiais recicláveis em Taguatinga, no Distrito Federal, onde vivia com os pais e irmãos, em barracas, numa ocupação.

Quase 20 anos depois, ela passava a faixa presidencial para Lula durante a cerimônia de posse à qual faltou o ex-presidente Jair Bolsonaro.

Nos tempos de catação, a família foi orientada a formar uma cooperativa e nasceu a Reciclo. Seus trabalhadores foram contemplados por um projeto de moradia da Caixa Econômica Federal, e, com um teto, a família pôde se dedicar melhor à Reciclo.

A cooperativa passou a integrar a Centcoop, uma central de cooperativas do DF, na qual Aline ingressou como secretária-geral, em 2012. Desde 2015, é a presidente da entidade.

Responsável por uma central de 700 catadores, em que mais de 70% são mulheres, a Centcoop recicla 40% dos resíduos do DF e presta serviço de coleta seletiva em 15 cidades da região.

"Por mais que as pessoas invisibilizem esse serviço e as pessoas que atuam nele, a gente resgata a nossa própria vida e outras vidas junto com a gente por meio da reciclagem", afirma. "É um coletivo, e um ambiente acolhedor, porque essas são pessoas que foram excluídas de uma oportunidade profissional e que encontram algo para elas na reciclagem."

## 'Caí e levantei várias vezes'

**LAURA, 62,**
**RECICLADORA E INFLUENCER**

Laura da Cruz, 62, já tinha atuado na construção civil, como auxiliar de enfermagem e como socorrista da Cruz Vermelha no Pará, onde nasceu, quando se mudou para São Paulo, atrás de um novo trabalho para ajudar financeiramente filhas, netos e bisnetos.

Chegou à capital paulista há dez anos e descobriu que a promessa de hospedagem de uma conhecida havia sido retirada. Decidiu ficar no saguão do aeroporto de Guarulhos, onde, conta ela, passou fome e recebeu todo tipo de proposta.

Até que um casal, irmãos de fé evangélica, a levou para uma cooperativa de reciclagem. "Fiquei entusiasmada, mas o serviço foi puxado demais". Com dor nas costas, voltou ao saguão do aeroporto.

Depois de um mês, decidiu se mudar para uma pensão e, num aviso de parede, descobriu recrutamento para trabalhar com reciclagem. No dia seguinte, estava na lida.

De uma cooperativa a outra, Laura passou a trabalhar no Recircular, espaço que recebe materiais dentro da organização Pimp My Carroça, que desenvolve ações criativas para a valorização de catadoras e catadores. "Caí e levantei várias vezes. E foi graças ao Pimp My Carroça e a Deus que eu consegui comprar minha casinha", comemora Laura, entre lágrimas.

É no Recircular que Laura ensina aos novatos os macetes da identificação e separação de materiais. "Trabalhar com reciclagem é algo com o que me identifico. Para mim é um orgulho, uma dádiva que Deus me deu, poder ajudar os irmãos a trabalharem cada vez melhor."

Com colaboradores da ONG, Laura começou a gravar vídeos para redes sociais explicando quais materiais são ou não reciclados na prática. "Eu passo as informações para as pessoas do modo mais fácil possível para que elas aprendam e valorizem os catadores. Eu senti na pele, eu dormi na rua, eu sei o que é ser humilhada, ser invisível. Hoje eu sou visível. Mas não quero ser conhecida. Quero que conheçam os catadores."

## 'Se eu ensinar, ninguém poderá dizer que não sabe'

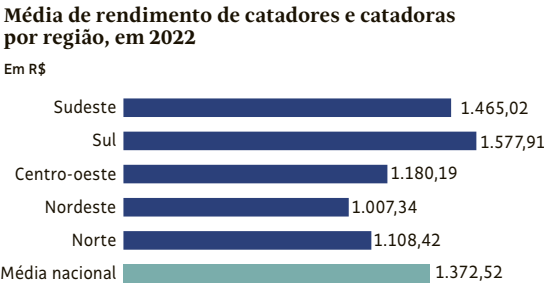
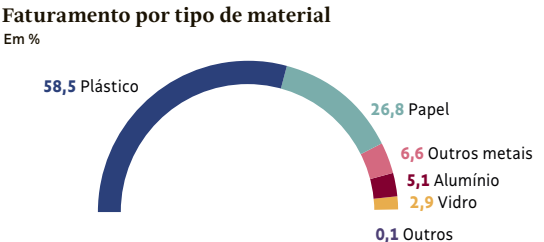
**ANNE CATADORA, 32**
**TEM QUATRO E-BOOKS**

Designer gráfica de formação, nascida no interior de Mato Grosso do Sul, filha de um casal de professores de educação física, Anne Caroline Barbosa Martins, 32, conta que entrou no ramo da reciclagem "bem por acaso".

Aos 25 anos, migrou para São Paulo "em busca de uma vida melhor". Foi morar num abrigo enquanto procurava emprego, e lá conheceu seu marido, Lucas Martins da Silva, 26, à época usuário de crack.

"Comecei a usar crack também, e ele me ensinou sobre reciclagem. Trabalhei com ele para sustento do vício e fomos para a rua, onde pude refletir sobre as situações que eu via no dia a dia", conta. "Aquilo foi criando uma semente de inconformidade com as injustiças e vulnerabilidades diárias a que os catadores estavam expostos."

A descoberta de uma gravidez afastou o crack da vida do casal. Buscaram um lugar para morar com a ajuda da família de Lucas, mas veio a pandemia e a situação apertou. A necessidade, conta, a fez começar a postar vídeos nas redes sociais.

"Apesar da nobreza deste trabalho, eu tinha vergonha

de mostrar que eu era catadora, porque a minha rede tinha meus parentes e contatos da minha cidade natal, que não sabiam do que vivia em São Paulo. Achei que isso poderia ser visto como atestado de fracasso", diz a mineira, que acabou conhecida como Anne Catadora nas redes.

Hoje, tem quatro e-books lançados e mais de 400 mil seguidores. No seu perfil, Anne trata do descarte correto de resíduos, do seu cotidiano e do dia a dia dos catadores, denunciando discriminações e apreensões de carroças, das quais a Prefeitura de São Paulo, por meio de nota, nega ser a responsável.

"Eu via tanto resíduo descartado incorretamente e que, do contrário, poderia facilitar tanto o trabalho dos catadores, que pensei: 'Se eu ensinasse as pessoas como fazer, ninguém poderia dizer que não sabe'", afirma.

O retorno imediato de seus primeiros vídeos foi de espanto das pessoas diante das informações que Anne trazia. "Eu percebi que muitos hábitos eram fruto de falta de informação mais do que por falta de interesse. Entendi a importância de criar conteúdos sobre o tema."

Da catação das ruas, Anne gostaria mesmo é de dar um tempo. "Depois de dez anos, sinto muitas dores no corpo."

## 'Com o lixo inventei meus brinquedos'

**CARLOS GOMES, 52, DEPUTADO**

Passar pelo trabalho de reciclagem é algo que marca o indivíduo para o resto da vida. A avaliação é do baiano Carlos Gomes, 52, que aos 10 anos de idade começou a trabalhar como catador no lixão de Senhor do Bonfim (BA).

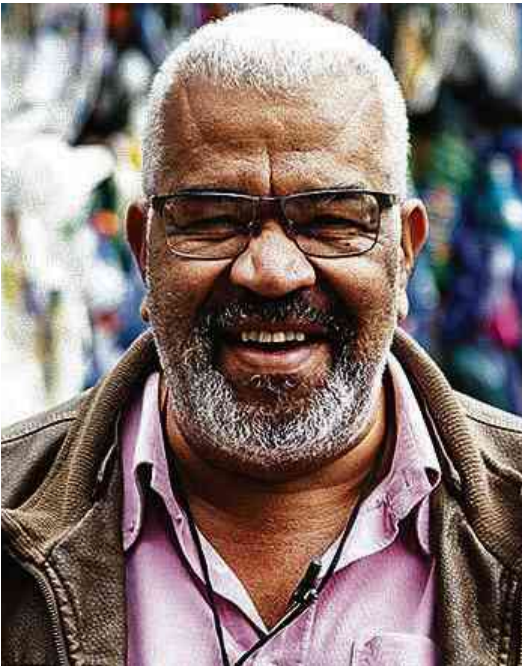
"Éramos nove irmãos, meu pai ganhava um salário e meio. Eu me agarrei naquilo que estava à disposição: lixo", conta ele. "Eu ia para o lixão com um saquinho de ráfia nas costas para recolher os materiais e juntar algum recurso para auxiliar na aquisição de material escolar. Não tinha consciência de sustentabilidade, era sobrevivência."

Para ele, há um aprendizado mais profundo quando se lida com o que foi descartado. "A reciclagem nos ensina a valorizar as coisas, a racionalizar as coisas e a ter criatividade para reutilizá-las. Foi com o lixo que inventei os meus brinquedos", afirma.

Numa primeira viagem de férias escolares, aos 13 anos, ao pisar no Rio de Janeiro, decidiu ficar. Trabalhou na capital fluminense como office-boy e ambulante. Entrou para a Igreja Universal do Reino de Deus, virou pastor e fez missões pelo país.

No Rio Grande do Sul, foi convidado a se candidatar a deputado estadual em 2006. Eleito para dois mandatos consecutivos, Gomes está hoje licenciado de seu terceiro mandato como deputado federal, pelo Republicanos.

"Chegando à Câmara, por dever de consciência, de história, e por ver tantas pessoas que sobrevivem da coleta de resíduos recicláveis, adotei como bandeira do mandato a reciclagem", discursa ele, que é autor da Lei de Incentivo à Reciclagem, regulamentada em julho.

"A lei vai ajudar muito, mas precisamos que a reforma tributária dê um tratamento diferenciado para toda a indústria que produz com matérias-primas recicladas", afirma. Segundo o deputado, todo produto feito com insumos reciclados tem preço adicional de cerca de 30%. "Não haverá competitividade possível com as matérias-primas virgens se não se reduzir a carga tributária da cadeia que gera insumos reciclados."

De cima para baixo, Telines Junior, o Carioca, Aline Souza com Lula, Anne Catadora e Carlos Gomes Thiago Mucci/Divulgação, Pedro Ladeira/Folhapress, Brenno Carvalho/Agência O Globo e Divulgação/Câmara

# Catador usa cálculo, física e ergonomia para otimizar ganhos

Distância, velocidade e valor dos materiais precisam entrar na avaliação do serviço do carroceiro

**Joana Cunha**

SÃO PAULO O suor escorre pela testa de David Max André, 41, enquanto ele puxa sua carroça pelo trânsito da maior cidade do Brasil, ao som das buzinas de motoristas impacientes com seu veículo movido a tração humana. "Se pagar as minha contas, eu saio da frente", ele grita, antes de ser ultrapassado por uma SUV.

Se os catadores saíssem das ruas do país, a reciclagem brasileira, que recupera materiais descartados após o consumo para a fabricação de novas embalagens e produtos, ficaria ainda mais comprometida. Hoje, o Brasil recicla apenas cerca de 4% dos resíduos sólidos urbanos recicláveis.

A **Folha** acompanhou por uma manhã e uma tarde o trabalho de uma dupla de catadores e experimentou guiar a carroça com eles, revezando a tração em alguns trechos.

Para quem nunca fez o trabalho, o que mais impressiona é o medo de um acidente. A sensação é que os motoristas não respeitam a carroça como um veículo que requer espaço como outro qualquer, e estamos vulneráveis ao atropelamento a todo momento. À medida que a carga vai aumentando ao longo do expediente, as manobras para dar passagem aos carros e ônibus na pista, que já é difícil, ficam ainda mais complicadas.

Se aceleramos o passo, os trancos da carroça parecem capazes de fraturar os ossos. Na descida, é um alívio perceber o funcionamento dos freios. Com o passar das horas, o cansaço toma conta, mas o pior receio é o da incerteza de que a caminhada em busca dos resíduos vá gerar algum rendimento no fim do dia.

David trabalha como catador desde os 10 anos. A carroça, que ele chama, com orgulho, de "meu instrumento de trabalho", fica estacionada ao lado de um viaduto no bairro de Pinheiros, em São Paulo, cuidada por pessoas em situação de rua que moram ali. David lhes paga pelo serviço de vigia, já que sua casa fica a quase 20 quilômetros dali.

Atualmente, ele divide o faturamento com o amigo Cícero Teixeira da Rocha, 61, que não tem uma carroça própria. A dupla se trata por apelidos. David chama o colega de Zóio de Gato, por causa dos olhos claros, e responde por Fala Fino, uma referência ao timbre suave de sua voz.

Além de ajudar a coletar os materiais e revezar o peso da carroça, Zóio tem a função de abordar aqueles que eles chamam de "os clientes": bares, restaurantes, padarias, residências e obras que desovam restos de embalagens de papelão, garrafas de vidro e sucatas em geral.

Para explicar como se conduz uma carroça, David avisa que o cabo usado para puxar o veículo precisa ficar na altura da cintura. Ele improvisa a ergonomia e desenvolveu algumas técnicas para evitar lesões nos ombros e calos nos antebraços, mas diz ser incapaz de evitar as dores musculares do dia seguinte.

Além do esforço físico, a atividade exige conhecimento técnico e jogo de cintura. Quem guia uma carroça precisa conhecer os materiais e seus valores do momento, já que eles oscilam com as commodities. Enquanto a carroça está cheia de móveis e eletrodomésticos descartados, por exemplo, não é hora de começar a acumular outro tipo de carga.

Depois que descarregar um micro-ondas, um computador e uma cadeira de escritório na loja de um sucateiro (o pagamento não foi feito à vista), a dupla seguiu em busca de vidro e papelão.

Dois ou três estabelecimentos tinham alguns quilos de caixas de embalagens. Nada de vidro ou latinha. Duas garrafas foram encontradas na sarjeta, mas eram Heineken, de vidro verde, que vale menos, segundo os catadores.

Nas latas de lixo da prefeitura, nada. Na série de caçambas pelas quais passaram, havia pedaços de papelão, mas o material estava sujo de poeira de construção, o que inviabiliza a revenda, dizem. Se estiver molhado, também não serve, explica David.

O dia parecia destinado ao fracasso, mas David seguia em frente. Como se estivesse em um escritório e não no asfalto, pegou o celular e acionou a lista de clientes e conhecidos para oferecer serviço de retirada.

E seguiu de carroça quase vazia em direção ao Mercado de Pinheiros, onde está instalado um contêiner da startup Green Mining, que compra vidro e papelão dos catadores por meio de um aplicativo. David explica que prefere vender ali, já que a empresa paga preço superior ao praticado por sucateiros e faz depósito via Pix.

Segundo a startup, é possível remunerar os catadores acima do mercado porque seu modelo de negócio exclui os intermediários, e quem paga a operação de logística reversa são as próprias companhias obrigadas por lei a custear o sistema de destinação de seus resíduos.

Nas últimas esquinas antes de chegar ao ponto de venda, enfim, três caixas de garrafas de todas as cores: azul, âmbar e verde. O vidro incolor, que vale mais, estava nos copos quebrados. As garrafas verdes prevaleciam.

"Se a Heineken mudasse a cor da garrafa e deixasse tudo incolor, dava para ganhar um trocado", lamenta David.

Na chegada ao mercado, foram separadas as garrafas em cores porque o vidro misto também vale menos na entrega. Antes de ver o resultado da balança, David estimou que toda a carga da carroça renderia cerca de R$ 20. "O Fala Fino está otimista. Aposto que vem menos de R$ 10", disse Cícero. Deu R$ 28.

Seria preciso seguir em busca de mais. Enquanto decidiam o trajeto, David recebeu mensagem de um cliente na Pompeia, que tinha feito reforma e precisava descartar entulho no ecoponto. Ofereceu R$ 250 para que a dupla fizesse o carreto.

"Que bom seria se todos os dias fossem assim. Nesse ramo, se trabalhar direitinho, dá para viver", disse Cícero.

David concordou. "Lembra, Zóio, daquele dia em que a gente rodou o dia inteiro, mas não ganhou dinheiro para comprar nem um doce no fim do dia?", ele recordava.

David Max André, 41, aguarda a pesagem dos itens coletados no dia Bruno Santos/Folhapress

# Desafio para o agro é aumentar produção sem desmatamento

Restrição a importações anunciada pela União Europeia pressiona produtores brasileiros

**Lucas Leite**

SÃO PAULO Para atender a crescente demanda do mercado, o agronegócio busca encontrar soluções viáveis para aumentar o cultivo sem recorrer à expansão de áreas.

Esse foi um dos pontos discutidos durante o primeiro painel da 7ª edição do seminário "Agronegócio Sustentável", realizado pela **Folha** com o apoio do Banco do Brasil na sexta-feira (26). O evento foi conduzido por Mauro Zafalon, colunista e repórter especial do jornal, que está há 35 anos à frente da coluna Vaivém das Commodities.

Em abril de 2023, a União Europeia aprovou uma norma para proibir a venda de produtos ligados ao desmatamento nos 27 países do bloco. De acordo com a nova diretriz, itens e derivados de commodities deverão passar por uma auditoria antes de entrar nos países do bloco.

Para o pecuarista Pedro de Camargo Neto, que foi secretário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 2001 a 2002, a aprovação da nova lei na União Europeia teve a omissão do governo brasileiro e do setor privado, que deveriam ter atuado no Parlamento Europeu. "Indesculpável, tinha obrigação de estar lá."

Segundo Camargo Neto, o desmatamento ilegal precisa ser combatido, com urgência, e a responsabilidade é do poder público. Para ele, o vazio criado pela falta de fiscalização não tem relação com o produtor rural, mas com os criminosos que aproveitam a situação. "O setor está pagando alto preço por essa ilegalidade."

O ex-secretário também aponta que há necessidade da reformulação do CAR (Cadastro Ambiental Rural). "A atualização do CAR deveria ser prioridade, com a sua utilização no combate da criminalidade." O Cadastro Ambiental Rural é um registro público e obrigatório para todos os imóveis rurais. A partir das informações cadastradas, é criada uma base de dados para o controle, monitoramento e combate ao desmatamento.

Da esq. para a dir., Pedro de Camargo Neto, João Luís Farinha, Mauro Zafalon e Ceres Hadich Fotos Jardiel Carvalho/Folhapress

O aumento da produtividade sem a necessidade de desmatamento é um objetivo possível para o agronegócio brasileiro. Segundo estudo de aptidão agrícola divulgado pela Serasa Experian, o plantio de soja no país pode se estender por até 26,6 milhões de hectares a mais sem a necessidade de devastação da floresta.

A integrante da direção nacional do MST (Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra) Ceres Hadich afirma que a criação de modelos de cooperativas de pequenos produtores ajuda a formar uma agricultura mais sustentável.

"Fortalecer as iniciativas de cooperação é fundamental", diz. "Temos que pensar em um modelo que agregue valor na produção de alimentos e que, de outro lado, potencialize a capacidade de massificação da agricultura familiar."

Segundo Hadich, o modelo de agricultura adotado pelo movimento é bem aceito no exterior. "Há várias experiências de exportação, principalmente das nossas agroindústrias e linhas de produção, como os derivados da cana, os grãos, chás e sucos."

Além da exportação de produtos, Hadich explica que o movimento vem estabelecendo parcerias e tem identificado o potencial no mercado externo do modelo de produção adotado pelo MST. "Há outras parcerias também, como trazer maquinários vindos da China, por exemplo. Eles são adaptados à agricultura familiar e necessários para o processo de massificação da agroecologia e de fortalecimento da agricultura familiar."

No último dia 7, o governo federal anunciou o Plano Safra de 2024/2025. Com o valor recorde de R$ 400,5 bilhões, o plano prevê diferentes programas voltados à inovação e modernização da atividade produtiva e linhas de crédito que beneficiam práticas sustentáveis no campo.

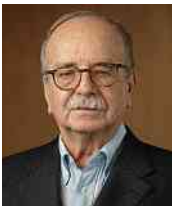
Segundo João Luís Avancini Farinha, executivo da diretoria de agronegócios do Banco do Brasil, a instituição financeira tem buscado trabalhar a liberação de crédito para pequenos e médios produtores e em planos de recuperação de áreas degradadas.

"O crédito é importante, mas sozinho não vai resolver o aumento da produtividade e sustentabilidade. É preciso ter uma continuidade dos programas, junto com tecnologia e órgãos técnicos, que permitam uma assertividade desses recursos", afirma Farinha.

**Nós [MST] buscamos olhar as contradições e os impactos do agronegócio, não só no campo, mas na sociedade, para conseguir entender e propor algo apropriado**

**Ceres Hadich**
integrante da direção nacional do MST

**É isso [sustentabilidade no agro] que vai permitir que o Brasil avance de forma sustentável e que gere renda e empregos**

**João Luís Avancini Farinha**
executivo da diretoria de agronegócios do Banco do Brasil

**Nós queremos a legalidade do produto para o brasileiro também, não só para o que é exportado**

**Pedro de Camargo Neto**
pecuarista, ex-secretário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# Rejeitos do setor geram energia e substituem diesel

**Diego Alejandro**

SÃO PAULO O Brasil tem a meta de zerar emissões líquidas até 2050. Atualmente 75% dos gases de efeito estufa liberados no país têm origem no uso da terra, sobretudo em razão do desmatamento e da agropecuária. Uma das apostas para fazer a conta fechar é o biogás, com seu subproduto mais novo e atraente, o biometano.

O Brasil, com o segundo maior rebanho bovino do mundo e uma importante produção sucroenergética, tem potencial para gerar energia elétrica a partir do biogás em patamar equivalente ao setor hidrelétrico (172 GW). Se transformado em biometano, poderia substituir até 76% do diesel consumido no país, de acordo com a Abiogás (Associação Brasileira do Biogás).

O biogás resulta da decomposição de material orgânico na ausência de oxigênio. Lixo, esgoto, esterco e restos agrícolas são ideais, por serem baratos e abundantes. O biogás pode gerar eletricidade e calor, assim como o gás natural fóssil, mas é renovável. Também pode ser purificado e convertido em biometano, um biocombustível – num processo que ainda produz biofertilizantes.

A empresa paranaense Biokohler já montou mais de 250 usinas de biogás, espalhadas pelo território nacional. Sete delas, pertencentes à Biokohler, são voltadas para geração elétrica, em parceria com fazendas do oeste do Paraná que alimentam os biodigestores. Somente uma tem um purificador de biometano, que abastece a frota de veículos da empresa. O sistema é adequado ao conceito de economia circular.

Usina de gás e biometano da Biokohler em Toledo, no Paraná Biokohler Biodigestores

"Enxergamos o biometano como uma saída para não dependermos somente de energia elétrica. E estamos em uma região que, devido à quantidade de veículos pesados empregados pelo agronegócio, pode se tornar um polo para este gás", diz Fabio Heck, gerente da Biokohler.

Nos últimos dez anos, o número de usinas de biogás no Brasil subiu de 130 para 1.365, segundo o mais recente levantamento da CIBiogás, uma ICT+I (instituição de ciência e tecnologia com inovação). Juntas, elas têm capacidade de produzir 4 bilhões de Nm³ (metros cúbicos normais, a unidade padrão para gases) por ano– quase um terço do valor energético que Itaipu produziu em 2022. Se fosse aproveitado todo o potencial, de 78 bilhões de Nm3, seria possível criar 798 mil empregos e retirar da atmosfera 642 milhões de toneladas de gases de efeito estufa, segundo balanço do projeto GEF Biogás Brasil.

O Sul e o Sudeste concentram a maioria das unidades, com destaque para Minas Gerais (274), Paraná (198) e Santa Catarina (82).

Só seis são autorizadas pela ANP (Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis) a produzir biometano, e outras 21 estão em processo de autorização. A expectativa é que haja 90 usinas até o final da década, produzindo 6 milhões de m³ diários de biometano.

"Além da descarbonização, o Brasil ganha competitividade com a adesão do biogás e biometano", afirma Ricardo Müller, engenheiro ambiental responsável pela Dr.Biogás, empresa de consultoria e disseminação de informações.

Um de seus clientes, dono de um fábrica de cerâmica, passou a se dedicar também à suinocultura para produzir biogás. Com 6.000 animais, corta a conta de energia e revende biogás. O ganho é de R$ 40 mil por mês.

Apesar do crescimento, o potencial é subaproveitado: a agropecuária contribui com apenas 17% dos substratos para biogás, atrás de esgoto (63%) e indústria (20%).

"A implementação do biogás não é algo trivial. Até termos um mercado de carbono estabelecido, com metas rígidas e incentivos específicos ao setor, os consumidores vão optar pelo mais barato, seja ele poluente ou não", afirma Renata Isfer, presidente executiva da Abiogás.

Ela também cita outro gargalo, apelidado de "o ovo e a galinha". É um impasse entre produtores, infraestrutura e consumidores. "Os postos não procuram fornecedores de biogás por não haver demanda. Do outro lado, o caminhoneiro não converte seu veículo por não ter onde abastecer."

O produtor também precisa saber que o biogás não é para todos. "A lógica é de trás para frente", explica Airton Kunz, pesquisador da Embrapa. "Se sua fazenda não produz matéria orgânica suficiente, não haverá gás", afirma. A calculadora BiogásFORT, da Embrapa, estima o volume de gás que pode ser gerado a partir de determinada produção.

**+**

**Potencial de produção de biogás por origem**

**Sucroenergético**
21,1 bilhões de Nm³/ano

**Produção agrícola**
6,6 bilhões de Nm³/ano

**Proteína animal**
14,2 bilhões de Nm³/ano

**Saneamento**
2,2 bilhões de Nm³/ano

**+**

**Equivalência energética (aplicação)**

**Potencial de energia elétrica a partir do biogás** 170.912 GWh/ano

**Diesel que poderia ser substituído por biometano**
40,8 bilhões de litros

Fonte: Abiogás

# Falta fazer tecnologia chegar a pequeno e médio produtor

## Embrapa afirma ter cerca de 2.000 soluções para o segmento

**João Rabelo**

Da esq. para a dir., Daniel Plotrino, Breno Felix, Zafalon e Silvia Massruhá Fotos Jardiel Carvalho/Folhapress

SÃO PAULO A criação e o desenvolvimento de tecnologias para o agronegócio brasileiro, em resposta às novas demandas globais para o setor, já não representam desafios tão grandes quanto a implementação dessas inovações para os pequenos e médios produtores.

Segundo Silvia Massruhá, presidente da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), a organização evoluiu muito nos últimos anos nas áreas de biotecnologia, nanotecnologia, automação, agricultura de precisão e agricultura digital.

"O que nos trouxe até aqui foi pesquisa e inovação, ciência e tecnologia. Em qualquer lugar do mundo que a gente vá, a Embrapa é até citada como a Nasa brasileira", diz Massruhá.

O portfólio da entidade dispõe de 2.000 tecnologias dedicadas ao pequeno e médio produtor. Porém, o principal gargalo é que os avanços cheguem, de fato, ao agricultor.

Na mesa sobre novidades tecnológicas, da sétima edição do seminário Agronegócio Sustentável, realizado pela **Folha** com o apoio do Banco do Brasil, especialistas discutiram soluções para expandir o conhecimento e promover a adoção dessas inovações. O evento foi mediado por Mauro Zafalon, colunista e repórter especial do jornal, que comanda há 35 anos a coluna Vaivém das Commodities.

Diante das mudanças climáticas, que são um foco de atenção para o setor, a presidente da Embrapa afirmou que a empresa pode contribuir com os pequenos produtores rurais, auxiliando a mitigar impactos que elevações nas temperaturas globais podem causar nos cultivos.

Entre os avanços à mão do agricultor estão estações agrometeorológicas, imagens de satélites em diferentes resoluções e treinamento para trabalhar com esses dados diversificados.

A entidade tem ainda estudos elaborados, por exemplo, para produção de soja de baixo carbono. Utilizando levantamentos de dados e informações para diferentes biomas e tipos de solo, calculadora de emissões de gases de efeito estufa e rastreamento para reduzir poluentes, é possível implementar práticas que ajudem o planeta e ainda melhorem a produtividade da commodity.

Breno Felix, diretor de produtos da Agrotools, startup que desenvolve e fornece novas tecnologias para o agronegócio, destacou as soluções que a conectividade e a inteligência artificial podem dar aos desafios que a dimensão territorial do Brasil impõe.

A empresa conta com uma grande base de dados e faz monitoramentos totalmente remotos de zonas rurais. Para facilitar a vida do produtor e democratizar o acesso, a startup levou sua tecnologia para o WhatsApp. Por esse meio, segundo Felix, qualquer produtor consegue saber como está sua situação fundiária perante os órgãos responsáveis.

Já Daniel Plotrino, diretor de inovação digital da Yara, empresa há mais de cem anos no mercado e especializada em nutrição de plantas, falou sobre soluções de agricultura de precisão —modo que utiliza tecnologia para melhorar a produtividade.

Nesse aspecto, para otimizar a produção e trazer sustentabilidade para o campo por meio dessas práticas, é preciso coletar muitos dados. Mas o desafio, afirma o representante da Yara, está nesse recolhimento, uma vez que muitos formulários sobrecarregam o produtor e se mostram, ao fim, ineficazes.

A solução, afirma Plotrino, é trabalhar de forma mais automática, por meio de imagens de satélites e sensores, e integrar essas informações de modo prático.

Além disso, é preciso fornecer educação para os produtores sobre as tecnologias e os ganhos que podem ter ao usá-las do modo adequado.

"A Yara tem investido em inteligência artificial e soluções conversacionais com IA generativa para orientar, por exemplo, recomendações de melhores soluções de produtividade. Temos IA também na parte de P&D para conseguir construir e inaugurar novos produtos", diz.

Para Silvia Massruhá, da Embrapa, a tecnologia digital deve ser usada para que o conhecimento chegue mais rápido.

"A gente precisa trabalhar com esse novo ecossistema de inovação agrícola que envolve todos esses atores, a Embrapa, as empresas privadas, os órgãos estaduais de pesquisa, universidades e startups também. Assim a gente pode garantir a sustentabilidade nas três dimensões: ambiental, econômico e social", afirma.

**Com uma política de estado, podemos fazer com que a agricultura funcione de A a Z, de açaí a zebu**

**Silvia Massruhá**
presidente da Embrapa

**A inteligência artificial vai precisar conversar com a linguagem do campo e com as diferentes linguagens de cada produtor**

**Breno Felix**
diretor de produtos da Agrotools

**A gente não pode chegar lá com tudo isso, jogar na mão do produtor e falar 'usa aí e se você tiver algum problema você me avisa'**

**Daniel Plotrino**
diretor de inovação digital da Yara

# Os memes de Haddad

## Escolhas de Lula condicionam agenda do ministro da Fazenda

**Samuel Pessôa**
Pesquisador do Instituto Brasileiro de Economia (FGV) e da Julius Baer Family Office (JBFO). É doutor em economia pela USP

*Acho divertidos todos os memes do ministro. Já disse o consultor político Thomas Traumann: "Ministro da Fazenda do Brasil é o pior emprego do mundo". O humor é a forma de as sociedades tolerantes digerirem e processarem as diferenças.*

*Lula 3 é caracterizado pela inversão do ciclo político na despesa. Resolveu rasgar o livro-texto da ciência política. Lula ganhou cinco eleições presidenciais. Deve saber o que faz.*

*As escolhas de Lula expressas na emenda constitucional da transição condicionam a agenda do ministro Haddad. O ministro tenta recompor a carga tributária a partir de uma série de medidas que buscam corrigir distorções de nossa tributação. No atacado, o ministro tem acertado, e o Congresso Nacional tem feito o seu trabalho de temperar os excessos do Executivo.*

*A volta do voto de qualidade para a Fazenda no Carf (Conselho Administrativo de Recursos Fiscais), com a redução dos custos para a empresa acessar a via judicial se a derrota na esfera administrativa ocorrer pelo emprego do voto de qualidade, equilibrou a disputa.*

*Grandes empresas exportadoras de matérias-primas — Vale, Petrobras e as traders de soja e milho, especialmente— exportavam as commodities para uma subsidiária em paraíso fiscal, praticando preço entre coligadas, o chamado preço de transferência, muito abaixo dos de mercado. O lucro era realizado no paraíso fiscal. Legislação aprovada em 2023 corrigiu a distorção.*

*Uma lei de 2017 permitiu que as empresas reduzissem do lucro fiscal, fato gerador do imposto federal sobre o lucro das empresas, os efeitos dos subsídios de ICMS do governo estadual, independentemente de haver ou não aumento do investimento.*

*Legislação do ano passado reduziu as perdas para a União dessa desoneração de 2017. A contaminação de um tributo federal por um subsídio estadual é um absurdo.*

*Houve a isonomia tributária no tratamento dos fundos de investimentos fechados, no Brasil e no exterior, em relação aos fundos de investimentos abertos.*

*O ministro negociou com o Congresso o desmame da desoneração da folha, uma política pública ineficaz, e do programa de apoio ao setor de eventos em função da pandemia (Perse), política pública cujo fato gerador tinha acabado.*

*Finalmente, a medida polêmica é a tarifa da importação de pequeno valor. Faz sentido que a tarifa de importação seja a mesma aplicada nas importações de bens em geral. Ser ou não de pequeno valor, principalmente em função das inúmeras fraudes, não deveria ser motivo para isenção. Há dois ajustes.*

*Primeiro, a tarifa tem que variar em função do tipo de bem a ser importado. As tarifas de importação não são uniformes no Brasil. Segundo, por isonomia, deveria desaparecer a desoneração de US$ 1.000 para gastos com compras em viagem no exterior.*

*A medida provisória nº 1.227 que foi parcialmente devolvida pelo Congresso ao Executivo em junho passado elimina, no seu artigo 6º, inúmeros incentivos que devem ser eliminados. O Executivo deveria tratar desses temas em um projeto de lei, sempre com alguma regra de transição para haver tempo para o setor privado se ajustar.*

*Além das medidas tributárias, é importante que o presidente Lula se engaje na agenda de dar consistência aritmética ao arcabouço fiscal: vincular o crescimento do gasto mínimo em saúde e educação ao crescimento do gasto total, e indexar o crescimento real do salário mínimo no PIB per capita.*

*Aumentar a arrecadação quando o arcabouço fiscal não obedece às regras da aritmética é equivalente a enxugar gelo.*

dom. Samuel Pessôa | **SEG. Marcos Vasconcellos, Ronaldo Lemos** | TER. Michael França, Cecilia Machado | QUA. Bernardo Guimarães, Lorena Hakak | QUI. Cida Bento, Solange Srour | SEX. André Roncaglia | SÁB. Marcos Mendes, Rodrigo Zeidan

Modelo de eVtol, também conhecido como carro voador, em exposição em feira do setor em SP Zanone Fraissat -22.mai.2024/Folhapress

# Projeto revê tráfego aéreo para incluir drone e carro voador

## Aeronáutica e empresas planejam sistema unificado para evitar acidentes

**Paulo Ricardo Martins**

**SÃO PAULO** Em meio ao crescimento dos registros de drones no Brasil, empresas passaram a desenvolver, junto ao Decea (Departamento de Controle de Espaço Aéreo), um projeto que busca soluções para o futuro do tráfego de aeronaves não tripuladas.

Segundo executivos de companhias que fazem parte do projeto –chamado de BR-UTM–, a ideia é que a ferramenta atue de forma parecida com o sistema utilizado hoje para o controle de aviões e forneça informações em tempo real sobre voos de drones.

A iniciativa vem atraindo empresas de ramos como fabricação e operação de drones e segurança digital.

De acordo com a Gol, uma das participantes da iniciativa, as soluções definidas pelo grupo servirão de conhecimento a ser utilizado no futuro programa de UATM (gerenciamento de tráfego aéreo urbano), no qual estarão inseridos os eVtols (veículos de decolagem e pouso na vertical, mais conhecidos como carros voadores).

A companhia aérea já tem 250 encomendas de eVtols da fabricante britânica Vertical Aerospace, que está tratando da certificação do modelo com a Anac (Agência Nacional de Aviação Civil).

No caso do UTM, por meio de uma plataforma, haverá a integração de dados de voos de drones, fornecidos por empresas capazes de realizar o gerenciamento do tráfego de forma autônoma.

Os operadores de drones terão de aderir a esses provedores, de acordo com o Decea.

Na primeira fase do projeto, serão estabelecidos os requisitos técnicos e operacionais para a implantação das chamadas zonas UTM, onde serão aprovados os voos, em espaço aéreo afastado de aeroportos.

"As fases subsequentes expandirão gradualmente a área de cobertura e as funcionalidades do sistema, até que seja possível o estabelecimento das condicionantes necessárias para operação de drones em espaço aéreo controlado e com proximidade de Aeródromos, cenário comum nos grandes centros urbanos", afirma o Decea em nota enviada à reportagem.

Segundo o órgão, a expectativa é que os requisitos técnicos e operacionais do projeto, que abrange voos de drone de baixa altitude (abaixo de 400 pés) e fora do alcance visual de pilotos, sejam definidos e publicados até o fim de 2025. O Decea prevê que o serviço comece a ser fornecido em locais afastados de aeródromos em 2026.

Manoel Coelho, CEO da Speedbird, uma das empresas que participam do projeto do Decea, afirma que o obstáculo é definir como as companhias poderão monitorar diferentes drones, além dos modelos próprios.

"A gente tem o nosso sistema, que funciona com os nossos drones. O que a gente tem que fazer agora é coordenar com a Anac e com o Decea o que nós vamos usar para que outros drones possam aparecer no sistema de UTM", afirma.

A Speedbird já atua em outros países, como Israel e Singapura, e vem expandindo sua atividade dentro do Brasil. Segundo Coelho, a empresa já está presente em cidades como Salvador, Aracaju, Belo Horizonte, Rio de Janeiro e Florianópolis.

Um dos serviços prestados pela Speedbird é o transporte de comida pedida por delivery em Sergipe. A iniciativa, que é uma parceria com o iFood, leva as entregas da capital ao município de Barra dos Coqueirais.

Para prestar esse serviço, a Speedbird se tornou, em 2022, a primeira empresa a receber autorização da Anac para realizar operação comercial de uma aeronave não tripulada utilizada na entrega de produtos.

O aval da agência permite que os drones da companhia realizem voos do tipo BVLOS –sigla em inglês para rotas que vão além da linha de visão do piloto.

O crescimento da companhia acompanha a expansão do setor no Brasil. Segundo dados da Anac, o número de drones registrados saltou de aproximadamente 13,3 mil em junho de 2017, início da série histórica, para quase 92,8 mil em março de 2022, quando o sistema deixou de contabilizar os dados por período.

A conta da Anac não inclui drones com peso inferior ou igual a 250 gramas, modelos que normalmente são usados para recreação ou competições. Equipamentos com esse perfil não necessitam de registro na agência.

O mercado estima que apenas 10% dos drones existentes hoje estejam registrados, segundo Luciano Macaferri, diretor-geral da Thales no Brasil. A empresa também participa do projeto do Decea.

"O usuário vai poder escolher de quem vai querer comprar. Mas essas empresas precisam ter um sistema por trás delas que vai gerenciar tudo, porque, se a Thales vender determinada rota em um certo horário, outro sistema não vai poder vender a mesma rota", explica Macaferri.

O executivo afirma que o acompanhamento das rotas pelo Decea vai evitar que as aeronaves se choquem e caiam sobre carros ou pessoas.

*Vinicius Torres Freire*
O colunista está em férias

## bradesco — EDITAL DE LEILÃO SOMENTE "ON-LINE" DE CASA - PROMISSÃO/SP

**Sergio Villa Nova de Freitas**, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 316, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S.A., inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infracitados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização: Os leilões serão realizados na modalidade online através do site do Leiloeiro Oficial: **www.freitasleiloeiro.com.br**. **Localização do imóvel: Promissão-SP**. Centro. Loteamento Jd. das Oliveiras. Rua Sete de Setembro, 123 (Lt. 02 da qd. R). **Casa**. Áreas totais: terr. 437,43m² (lançada no IPTU 420,00m²) e constr. 253,15m². Matr. 7.347 do RI local. Obs.: Regularização e encargos perante os órgãos competentes, da divergência da área de terreno que vier a ser apurada no local, com a lançada no IPTU e averbada no RI, correrão por conta do comprador. Ocupada. (AF). **1º Leilão**: 15/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 688.924,08. 2º Leilão**: 19/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 351.000,00** (caso não seja arrematado no 1º leilão). **Condição de pagamento**: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Para mais informações - tel.: (11) 3117-1001. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: **https://VITRINEBRADESCO.com.br/ e www.FREITASLEILOEIRO.com.br**

## SEST SENAT | Serviço Social do Transporte | Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte

### UNIDADE C 105 – Limeira/SP

**AVISO DE LICITAÇÃO**
**ATO CONCORRÊNCIA Nº 015/2024**

O SEST – Serviço Social do Transporte comunica aos interessados que realizará concorrência para contratação de empresa para pintura (interna e externa) de ambientes. O recebimento dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a proposta comercial será no dia 07/08/2024, às 14h00. Para retirada do edital e acesso às demais informações: licitacao.c105@sestsenat.org.br.

Juliana dos Santos Silva
Presidente da Comissão de Licitação

## FRAZÃO Leilões — EDITAL DE LEILÃO DE ALIENAÇÃO FIDUCIÁRIA — itaú

**Ana Claudia Campos Frazão**, Leiloeira inscrita na JUCESP sob o nº 836, [illegible] **ITAÚ UNIBANCO S/A** [illegible] **FIDUCIANTE MICHELE APARECIDA MENDES MIQUELINI** [illegible] **PÚBLICO LEILÃO** de modo **Presencial e On-line** [illegible] **no dia 16/08/2024 às 15h30min, à Rua Hipódromo, 1141, sala 66, Mooca, São Paulo/SP**, em **PRIMEIRO LEILÃO** [illegible] **no dia 28/08/2024, às 15h30min** [illegible] **SEGUNDO LEILÃO** [illegible] **153.758,89** (cento e cinquenta e três mil setecentos e cinquenta e oito reais e oitenta e nove centavos). Todos os horários estipulados neste edital, no site do leiloeiro (www.FrazaoLeiloes.com.br), em catálogos ou em qualquer outro veículo de comunicação consideram o horário oficial de Brasília-DF. O(s) devedor(es) fiduciante(s) será(ão) comunicado(s) na forma do parágrafo 2º-A do art. 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017, das datas, horários e locais da realização dos leilões fiduciários, mediante correspondência dirigida aos endereços constantes do contrato, inclusive ao endereço eletrônico ou por edital, se aplicável, podendo o(s) fiduciante(s) adquirir sem concorrência de terceiros, o imóvel outrora entregue em garantia, exercendo o seu direito de preferência em 1º ou 2º leilão, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, conforme estabelecido no parágrafo 2º-B do mesmo artigo, ainda que, outros interessados já tenham efetuado lances, para o respectivo lote do leilão. O envio de lances on-line se dará exclusivamente através do site **www.FrazaoLeiloes.com.br**, respeitado o lance mínimo e o incremento mínimo estabelecido, em igualdade de condições com os participantes presentes no auditório do leilão de modo presencial, na disputa pelo lote do leilão, com exceção do devedor fiduciante, que poderá adquirir o imóvel preferencialmente em 1º e 2º leilão. Os interessados em participar do leilão de modo on-line, deverão se cadastrar no site **www.FrazaoLeiloes.com.br**, e se habilitar acessando a página deste leilão, clicando na opção HABILITE-SE, com antecedência de até 01 (uma) hora, antes do início do leilão presencial, não sendo aceitas habilitações após esse prazo. A venda será efetuada em caráter "ad corpus" e no estado de conservação em que se encontra. O proponente vencedor por meio de lance on-line ou presencial terá prazo de 24 horas depois de comunicado expressamente pelo leiloeiro acerca da efetiva arrematação do imóvel, condicionada ao não exercício do direito de preferência pelo devedor fiduciante, para efetuar o pagamento, por meio de transferência bancária, da totalidade do preço e da comissão do leiloeiro correspondente a 5% sobre o valor do arremate. **A transferência bancária deverá ser realizada por meio de conta bancária de titularidade do arrematante ou do devedor fiduciante, mantida em instituição financeira autorizada pelo BCB - Banco Central do Brasil**. As demais condições obedecerão ao que regula o Decreto nº 21.981 de 19 de outubro de 1.932, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 22.427 de 1º de fevereiro de 1.933, que regula a profissão de Leiloeiro Oficial. (HP-2830-09)

## HOSPITAL SÃO LUCAS S.A.

CNPJ/ME nº 55.980.148/0001-21 - NIRE nº 35.300.056.612

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA**
**(A SER REALIZADA DE MODO EXCLUSIVAMENTE DIGITAL)**

Ficam convocados os acionistas do Hospital São Lucas S.A. ("Companhia") para se reunirem em Assembleia Geral Extraordinária ("AGE"), a ser realizada no dia 05/08/2024, às 10 horas, de modo exclusivamente digital por meio da plataforma digital Microsoft Teams, a fim de deliberarem sobre a seguinte ordem do dia: **Assembleia Geral Extraordinária:** (i) (re) eleger os membros da diretoria da companhia para um mandato unificado de 2 anos; e (ii) autorizar os diretores da Companhia a praticar todos os atos que se fizerem necessários para implementar as matérias aprovadas pela Assembleia Procedimentos para participação: **Informações acerca da participação dos acionistas na AGE:** Documentos. Nos termos do art. 126 da Lei das Sociedades por Ações, para participar da Assembleia, os acionistas ou seus representantes deverão se cadastrar por meio do e-mail [guilherme.marques@hospitalcare.com.br] devendo, para tanto, apresentar à Companhia, (i) em caso de pessoas físicas, cópia do documento de identificação, e (ii) em caso de pessoas jurídicas, (a) documento de identificação do representante legal do acionista, (b) cópia simples ou original do seu ato constitutivo, devidamente registrado nos órgãos de registro aplicáveis, bem como da documentação de representação societária, identificando o seu representante legal (ata de eleição de diretoria devidamente registrada nos órgãos de registro aplicáveis). Para maior celeridade do processo da AGE, a Companhia solicita que os acionistas se cadastrem para participar na AGE e enviem a documentação aqui mencionada até, pelo menos, 2 dias antes da data de realização da AGE. **Presença.** Nos termos da RCVM 81/22, a participação do acionista deverá ser remota, por meio da plataforma digital Microsoft Teams, sendo que as orientações acerca da documentação exigida estão detalhadas abaixo, sem prejuízo do disposto na legislação e regulamentação aplicável, em especial do art. 126 da Lei das Sociedades por Ações; **Participação Remota.** A AGE será realizada de forma digital por meio da plataforma digital Microsoft Teams. A Companhia enviará por e-mail aos acionistas (ou aos seus representantes legais ou procuradores devidamente constituídos) que tiverem se cadastrado por meio do e-mail descrito acima as respectivas instruções para acesso ao sistema eletrônico de participação na AGE. Caso o acionista não receba da Companhia o e-mail com as instruções para acesso e participação da AGE até 24 horas antes do horário previsto para a realização da AGE, deverá entrar em contato com a Companhia por meio dos contatos indicados abaixo e solicitar suas respectivas instruções para acesso. A Companhia não se responsabiliza por quaisquer problemas operacionais ou de conexão que os acionistas venham a enfrentar e outras situações que não estejam sob o controle da Companhia. A Companhia solicita aos acionistas que acessem o sistema eletrônico disponibilizado para a participação na AGE com, no mínimo, 1 hora de antecedência em relação ao horário previsto para início da AGE, tendo em mãos documento de identidade. Todos os documentos e informações relacionados às matérias referidas acima encontram-se à disposição dos acionistas na sede e no *website* da Companhia (https://ri.hospitalcare.com.br), bem como nos *websites* da Comissão de Valores Mobiliários (www.cvm.gov.br) e da B3 S.A. – Brasil, Bolsa, Balcão (www.bmfbovespa.com.br), conforme previsto na Lei das Sociedades por Ações e na RCVM 81/22. Em caso de dúvidas ou esclarecimentos, favor contatar a Companhia pelos seguintes meios: 019 9.8941-7516 e guilherme.marques@hospitalcare.com.br. Campinas, 25/07/2024. **Fernando Ferraz de Toledo Machado -** Diretor Consultivo. (26,27,28)

## bradesco — EDITAL DE LEILÃO SOMENTE "ON-LINE" DE CASA - SÃO PAULO/SP

**Sergio Villa Nova de Freitas**, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 316, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S.A., inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infracitados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização: Os leilões serão realizados na modalidade online através do site do Leiloeiro Oficial: **www.freitasleiloeiro.com.br**. **Localização do imóvel: São Paulo-SP**. Jd. Monte Kemel. Rua Major Luís da Fonseca, 56-A. **Casa**. Áreas totais: terr. 125,00m² e constr. lançada no IPTU 100,00m². Matr. 197.721 do 18º RI local. Obs.: Regularização e encargos perante os órgãos competentes de eventual divergência da área construída, que vier a ser apurada no local com a lançada no IPTU e averbada no RI, correrão por conta do comprador. O Vendedor providenciará sem prazo determinado, a baixa da Penhora, constante na Av.09 da citada matrícula. Ocupada. (AF). **1º Leilão**: 15/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 1.032.280,50. 2º Leilão**: 19/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 464.228,23** (caso não seja arrematado no 1º leilão). **Condição de pagamento**: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Para mais informações - tel.: (11) 3117-1001. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: **https://VITRINEBRADESCO.com.br/ e www.FREITASLEILOEIRO.com.br**

## bradesco — EDITAL DE LEILÃO SOMENTE "ON-LINE" DE CASA - BOTUCATU/SP

**Sergio Villa Nova de Freitas**, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 316, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S.A., inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infracitados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização: Os leilões serão realizados na modalidade online através do site do Leiloeiro Oficial: **www.freitasleiloeiro.com.br**. **Localização do imóvel: Botucatu-SP**. Jardim Itamarati. Rua Luzia de Masseno Pontes (antiga Rua 10), 252 (antigo 242) (Lt. 1.170 da qd. 60). **Casa**. Áreas totais: terr. 340,00m² e constr. 147,77m². Matr. 34.650 do 2º RI local. Obs.: Ocupada. (AF). **1º Leilão**: 15/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 846.874,33. 2º Leilão**: 19/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 439.527,53** (caso não seja arrematado no 1º leilão). **Condição de pagamento**: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Para mais informações - tel.: (11) 3117-1001. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: **https://VITRINEBRADESCO.com.br/ e www.FREITASLEILOEIRO.com.br**

## bradesco — EDITAL DE LEILÃO SOMENTE "ON-LINE" DE CASA - BOM JESUS DOS PERDÕES/SP

**Sergio Villa Nova de Freitas**, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 316, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S.A., inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infracitados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização: Os leilões serão realizados na modalidade online através do site do Leiloeiro Oficial: **www.freitasleiloeiro.com.br**. **Localização do imóvel: Bom Jesus dos Perdões-SP**. Bairro da Serra Negra. Loteamento Alpes D'Ouro. Rua Seringueira (antiga Rua Seis), 192 (Lt. 33 da qd. G). **Casa**. Áreas totais: terr. 1.312,00m² e constr. 160.69m². Matr. 58.195 do RI de Atibaia/SP. Obs.: Ocupada. (AF). **1º Leilão**: 15/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 1.277.176,31. 2º Leilão**: 19/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 504.820,98** (caso não seja arrematado no 1º leilão). **Condição de pagamento**: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Para mais informações - tel.: (11) 3117-1001. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: **https://VITRINEBRADESCO.com.br/ e www.FREITASLEILOEIRO.com.br**

## bradesco — EDITAL DE LEILÃO SOMENTE "ON-LINE" DE GALPÃO INDUSTRIAL - ITATIBA/SP

**Sergio Villa Nova de Freitas**, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 316, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S.A., inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infracitados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização: Os leilões serão realizados na modalidade online através do site do Leiloeiro Oficial: **www.freitasleiloeiro.com.br**. **Localização do imóvel: Itatiba-SP.** Bairro do Pinhal. Distrito Industrial Alfredo Relo. Rua Severino Tescarollo (antiga Rua Um), 483 (Gleba nº 1F-5 destacada da Gleba 1F). **Galpão Industrial**. Área totais: terr. 10.000,12m² e constr. 5.160,15m² (lançada no IPTU 5.545,28m²). Matr. 28.853 do RI local. Obs.: Regularização e encargos perante os órgãos competentes da divergência da área construída apurada no local com a lançada no IPTU e averbada no RI, correrão por conta do comprador. O Vendedor providenciará sem prazo determinado a baixa da Ação de Procedimento Comum Cível constante na Av. 14 da citada matrícula. O Vendedor não responde por eventual contaminação do solo ou subsolo ou passivos de caráter ambiental. Ocupado. (AF). **1º Leilão**: 15/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 10.600.000,00. 2º Leilão**: 19/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 6.649.200,00** (caso não seja arrematado no 1º leilão). **Condição de pagamento**: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Para mais informações - tel.: (11) 3117-1001. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: **https://VITRINEBRADESCO.com.br/ e www.FREITASLEILOEIRO.com.br**

## bradesco — EDITAL DE LEILÃO SOMENTE "ON-LINE" DE APARTAMENTO - COTIA/SP

**Sergio Villa Nova de Freitas**, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 316, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S.A., inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infracitados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização: Os leilões serão realizados na modalidade online através do site do Leiloeiro Oficial: **www.freitasleiloeiro.com.br**. **Localização do imóvel: Cotia-SP**. Jd. Isis. Condomínio Residencial Le Mont II. Ed. Lhotse. Estrada do Morro Grande, nº 3.400 (in loco nº 3.502). **Ap. 46 duplex** c/ cobertura (4º pav. do bl. 02), c/ direito de uso de uma vaga de garagem indeterminada. Área priv. 64,060m². Matr. 132.012 do RI local. Obs.: Regularização e encargos perante os órgãos competentes da divergência da numeração predial apurada no local, com a lançada no IPTU e averbada no RI, correrão por conta do comprador. Ocupado. (AF). **1º Leilão**: 15/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 423.791,83. 2º Leilão**: 19/08/2024, a partir das 10h00. Lance mínimo: **R$ 281.387,50** (caso não seja arrematado no 1º leilão). **Condição de pagamento**: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Para mais informações - tel.: (11) 3117-1001. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: **https://VITRINEBRADESCO.com.br/ e www.FREITASLEILOEIRO.com.br**

## EDITAL DE LEILÃO DE ALIENAÇÃO FIDUCIÁRIA — megaleilões

**FERNANDO JOSE CERELLO G. PEREIRA**, Leiloeiro(a) inscrito(a) na JUCESP sob o nº 844 [illegible] ou 2º leilão, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, conforme estabelecido no parágrafo 2º-B do mesmo artigo, ainda que, outros interessados já tenham efetuado lances, para o respectivo lote do leilão. O envio de lances on-line se dará exclusivamente através do site www.megaleiloes.com.br, respeitado o lance mínimo e o incremento mínimo estabelecido, em igualdade de condições com os participantes presentes no auditório do leilão de modo presencial, na disputa pelo lote do leilão, com exceção do devedor fiduciante, que poderá adquirir o imóvel preferencialmente em 1º e 2º leilão. Os interessados em participar do leilão de modo on-line, deverão se cadastrar no site www.megaleiloes.com.br, e se habilitar acessando a página deste leilão, clicando na opção HABILITE-SE, com antecedência de até 01 (uma) hora, antes do início do leilão presencial, não sendo aceitas habilitações após esse prazo. A venda será efetuada em caráter "ad corpus" e no estado de conservação em que se encontra. O proponente vencedor por meio de lance on-line ou presencial terá prazo de 24 horas depois de comunicado expressamente pelo leiloeiro acerca da efetiva arrematação do imóvel, condicionada ao não exercício do direito de preferência pelo devedor fiduciante, para efetuar o pagamento, por meio de transferência bancária, da totalidade do preço e da comissão do leiloeiro correspondente a 5% sobre o valor do arremate. **A transferência bancária deverá ser realizada por meio de conta bancária de titularidade do arrematante ou do devedor fiduciante, mantida em instituição financeira autorizada pelo BCB - Banco Central do Brasil.** As demais condições obedecerão ao que regula o Decreto nº 21.981 de 19 de outubro de 1.932, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 22.427 de 1º de fevereiro de 1.933, que regula a profissão de Leiloeiro Oficial.

## Leilão Judicial

ID: 256388

*1ª VC de Barretos/SP – 1ª Praça*

(9,2139%) Imóvel Rural, Fazenda Santa Maria A.T. 68,7385ha

Loc.: Jaborandi/SP

Encerramento: 08/08 a partir das 12h

saiba mais

Leiloeiro: Renato Schlobach Moyses – JUCESP nº654

www.rmoyses.com.br
(17) 2137-4337
rp.nucleo@rmoyses.com.br

RMoysés LEILÕES | AGENTE AUTORIZADO SUPERBID EXCHANGE

## BIASI leilões — EDITAL ÚNICO DE LEILÃO | PRESENCIAL E ON-LINE — RODOBENS CONSÓRCIO

**1º Leilão: dia 05/08/2024 às 10h** | **2º Leilão: dia 07/08/2024 às 10h**

**EDUARDO CONSENTINO**, Leiloeiro Oficial, matrícula JUCESP nº 616 (**João Victor Barroca Galeazzi** – preposto em exercício), devidamente autorizado pelo Credor Fiduciário **RODOBENS ADMINISTRADORA DE CONSÓRCIOS LTDA**, CNPJ sob nº 51.855.716/0001-01, faz saber que, nos termos do artigo 27 da Lei 9.514 de 20 de novembro de 1997 e regulamentação complementar do Sistema de Financiamento Imobiliário, que institui alienação fiduciária de bem imóvel, fará realizar: **Primeiro Leilão: dia 05 de Agosto de 2024 às 10:00 horas. Segundo Leilão: dia 07 de Agosto de 2024 às 10:00 horas**. Local do Leilão: Avenida Fagundes Filho, 145 – conj. 22 – Vila Monte Alegre – São Paulo/SP e pela internet no site: www.biasileiloes.com.br. As demais condições de venda constarão no catálogo que será distribuído no leilão ou pela internet. **Descrição do Imóvel: UM TERRENO** constituído pelo lote nº 09, da quadra nº 26, situado ao lado da numeração par da Rua Projetada "D", encravado a distância de 12,80m do prolongamento da Rua Edno de Carvalho, no loteamento denominado **"JARDIM IGUATEMI"**, nesta cidade, município e comarca de Guararapes/SP, com as seguintes medidas e confrontações: pela frente confronta com a Rua Projetada "D", medindo 10,50m: pelo lado direito de quem da rua olha para o imóvel, confronta com o lote nº 08, medindo 25,00m; pelo lado esquerdo, no mesmo sentido, confronta com o lote nº 12, medindo 10,50m, perfazendo a área de 262,50 m². Matrícula nº 16.422 do Oficial de Registro de Imóveis de Guararapes/SP. **Valor de Venda do Imóvel acima descrito: 1º Leilão R$ 61.600,00. Valor de Venda do Imóvel acima descrito: 2º Leilão R$ 64.769,49**. Caso não haja licitantes ou não seja atingida a oferta mínima prevista, o bem será vendido em **2º Leilão Extrajudicial, no dia 07 de Agosto de 2024, às 10:00 horas**, no mesmo local, pelo maior lance ofertado (§ 2º do Art. 27), desde que igual ou superior ao valor da dívida, das despesas, dos prêmios de seguro, dos encargos legais, inclusive tributos, das contribuições condominiais e honorários advocatícios. Para a participação online o Arrematante deverá se habilitar no site www.biasileiloes.com.br , até uma hora antes do leilão. **Obs: Eventuais débitos de IPTU, custas do leilão e quaisquer outros débitos que o imóvel possuir, estes serão por conta exclusiva do arrematante.** O pagamento, em qualquer dos leilões, será à vista (no prazo de 06 horas) e em favor do Credor Fiduciário, no valor integral do lance vencedor. Não será aceito pagamento mediante cheque. Correrão por conta do comprador todas as despesas relativas à aquisição do imóvel no leilão, como: pagamento de 5% (cinco por cento) a título de comissão do Leiloeiro sobre o valor de arrematação e no ato da arrematação, Escritura Pública, Imposto de Transmissão, Foro, débitos de luz e água, débitos de IPTU, taxas, alvarás, certidões, emolumentos cartorários, registros, averbações, etc. A escritura pública caso seja necessária será realizada em até 90 (noventa) dias. O imóvel objeto do leilão será alienado em caráter "Ad Corpus" e no estado em que se encontra inclusive no tocante a eventuais ações, ocupantes, locatários e posseiros. A vendedora não se responsabiliza por quaisquer irregularidades que porventura possam existir, seja por divergência de áreas, mudança no compartimento interno, averbação de benfeitoria, estado de conservação, localização, situação fiscal e ocupação do imóvel arrematado. Caso necessite de regularização da área construída, esta será por conta do arrematante. Conforme alteração da Lei 9514/97, artigo 27, pela lei 13.465/17 § 2-B, fica assegurado ao devedor fiduciante o direito de preferência para adquirir o imóvel por preço correspondente ao valor da dívida acrescido de 5% (cinco por cento) de comissão do leiloeiro, conforme esse edital. A vendedora não se responsabiliza por eventuais questionamentos que possam ser feitos judicialmente pelo(a) anterior proprietário(a). Na hipótese do imóvel arrematado estar ocupado ou locado, o arrematante assume total responsabilidade no tocante à sua desocupação, assim como suas respectivas despesas. O arrematante também exime a vendedora de quaisquer responsabilidades por eventuais ações judiciais impetradas pelos proprietários anteriores ou terceiros, com referência ao imóvel e ao procedimento ora realizado, bem como de danos morais, materiais, lucros cessantes, etc.

**Mais informações: (11) 4083-2575/www.biasileiloes.com.br**

## FUNDAÇÃO DE APOIO AO ENSINO, PESQUISA E ASSISTÊNCIA DO HCFMRPUSP - FAEPA

**COMUNICADO Nº 174/2024**

**SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO:**

**FARMACÊUTICO ONCOLÓGICO PARA RIBEIRÃO PRETO (01 VAGA)**

**PERÍODO DE INSCRIÇÕES:**

**Data: 0h do dia 29/07/2024 às 14h do dia 02/08/2024**
As inscrições serão efetuadas através da **internet** no site **www.faepa.br**

**REQUISITOS PARA O EXERCÍCIO DA FUNÇÃO**

**a)** Possuir 18 (dezoito) anos completos;
**b)** Possuir Diploma de Graduação de **FARMÁCIA, FARMÁCIA BIOQUÍMICA ou FARMÁCIA INDUSTRIAL**, expedido por escola oficial ou reconhecida;
**c)** Para o exercício de atividades de preparo dos antineoplásicos e demais medicamentos na oncologia, deverá o farmacêutico, conforme Resolução do Conselho Federal de Farmácia (CFF) nº 640, de 27 de abril de 2017, atender a, no mínimo, um dos critérios abaixo relacionados, validado pelo Conselho Regional de Farmácia do Estado de São Paulo (CRF-SP):
-Ser portador de título de Especialista emitido pela Sociedade Brasileira de Farmacêuticos em Oncologia (SOBRAFO);
-Ter feito residência na área de Oncologia;
-Ser egresso de programa de pós-graduação lato sensu relacionado à farmácia oncológica, reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC);
**d)** Possuir habilitação para atuar no preparo de antineoplásicos perante o CRF-SP;
**e)** Possuir Carteira do respectivo Conselho de Classe do Estado de São Paulo devidamente atualizada.

**Taxa: R$ 65,00 (sessenta e cinco reais)**
Jornada de trabalho: 36h/semanais.
Salário: **R$ 4.280,90**
**(quatro mil, duzentos e oitenta reais e noventa centavos)**

**Os atos decorrentes do procedimento desta Seleção serão disponibilizados na íntegra no site da FAEPA: www.faepa.br**

## FUNDAÇÃO DE APOIO AO ENSINO, PESQUISA E ASSISTÊNCIA DO HCFMRPUSP - FAEPA

**COMUNICADO Nº 175/2024**

**SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO:**

**MÉDICO CIRURGIÃO PEDIÁTRICO PARA O HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE BAURU (01 VAGA)**

**PERÍODO DE INSCRIÇÕES:**

**Data: 0h do dia 29/07/2024às 14h do dia 02/08/2024**
As inscrições serão efetuadas através da **internet** no site **www.faepa.br**

**REQUISITOS PARA O EXERCÍCIO DA FUNÇÃO**

**a)** Possuir 18 (dezoito) anos completos;
**b)** Possuir Diploma de Graduação em **MEDICINA**, expedido por escola oficial ou reconhecida;
**c)** Possuir Certificado de Conclusão de Residência Médica em **CIRURGIA PEDIÁTRICA** emitido por instituição credenciada pela Comissão Nacional de Residência Médica (CNRM) ou, ainda, Título de Especialista em **Cirurgia Pediátrica** emitido por sociedade de especialidade médica filiada à Associação Médica Brasileira (AMB);
**d)** Possuir Carteira do respectivo Conselho de Classe do Estado de São Paulo devidamente atualizada.

**Taxa: R$ 65,00 (sessenta e cinco reais)**
Jornada de trabalho: 12h/semanais.
Salário: **R$ 4.868,62**
**(quatro mil, oitocentos e sessenta e oito reais e sessenta e dois centavos)**

**CONVOCAÇÃO PARA A ENTREGA DE CURRÍCULO *ON LINE***
(somente para os candidatos inscritos)

**PERÍODO: 0h do dia 07/08/2024 até as 17h do dia 08/08/2024 no site www.faepa.br**
Os candidatos habilitados poderão anexar o seu currículo e as cópias dos respectivos comprovantes de formação acadêmica, experiência profissional e conclusão de cursos relacionados à função, digitalizados em formato PDF, no período e datas acima observados o que consta do esquema de Avaliação Curricular deste Comunicado.

**Os atos decorrentes do procedimento desta Seleção serão disponibilizados na íntegra no site da FAEPA: www.faepa.br**

## TÊNIS CLUBE PAULISTA

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO DA ASSEMBLÉIA GERAL DOS ASSOCIADOS DO TÊNIS CLUBE PAULISTA – CNPJ/MF sob nº 62.301.908/0001-92**

Na qualidade de Presidente do Conselho Deliberativo do Tênis Clube Paulista, nos termos dos artigos 39, letra "a", 40, letra "l" e 43 do Estatuto Social e artigo 173, da Lei nº 10.406, **convoco para o dia 17 de agosto de 2024 às 9h, Assembleia Geral dos Associados** e, se não houver o quórum de presença mínima de dois terços (2/3) dos associados com direito a voto para a sua instalação, far-se-á uma segunda convocação no mesmo dia e local, para as 12h e, se não houver a presença mínima de cento e cinquenta (150) associados com direito a voto, proceder-se-á a uma terceira convocação para as 14h, feita verbalmente aos presentes, na mesma ocasião e no mesmo local, hipótese em que a assembleia será instalada e funcionará com a presença mínima de cem (100) associados com direito a voto, para deliberar quanto **a aprovar ou rejeitar a reforma do Estatuto Social, consoante parecer aprovado pelo Conselho Deliberativo.** A partir do dia 23.07.2024, o Parecer fundamentado do Conselho Deliberativo (art. 49, letra "l") e as alterações do Estatuto Social permanecerão à disposição dos associados para exame na Secretaria Social no horário das 14h às 18h, até o dia 16/08/2024, inclusive no dia da Assembleia. A assembleia será iniciada às 9h com término às 17h, na Sede Social, situada na rua Gualaxos, 285, nesta Capital, Estado de São Paulo, CEP -01533-020, podendo participar o associado maior de dezesseis (16) anos de idade que contar com pelo menos um (1) ano de efetividade social, (portadores de títulos patrimoniais) quites com a tesouraria e em pleno gozo de seus direitos sociais (artigo 10 §§ 1º e 3º, do Estatuto Social). A soberania e a independência dos associados preservadas pelo Estatuto Social consistem no seu direito de votar matéria de relevante interesse para o fortalecimento do Tênis Clube Paulista, portanto, compareça. Publique-se.

São Paulo, 18 de julho de 2024.
**GERSON LUIZ MENDES DE BRITO**
**PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO**

## BIASI leilões — LEILÃO DE ALIENAÇÃO FIDUCIÁRIA | PRESENCIAL ON-LINE

**1º Leilão: dia 05/08/2024 às 14h** | **2º Leilão: dia 14/08/2024 às 14h**

**Eduardo Consentino**, leiloeiro oficial inscrito na JUCESP nº 616 (**JOÃO VICTOR BARROCA GALEAZZI – preposto em exercício**), com escritório à Av. Fagundes Filho, 145, Conjunto 22, Vila Monte Alegre, São Paulo/SP, devidamente autorizado pelo Credor Fiduciário **ITAÚ ADMINISTRADORA DE CONSÓRCIOS LTDA**, doravante designado **VENDEDOR**, inscrito no CNPJ sob nº 00.000.776/0001-01, na Praça Alfredo Egydio de Souza Aranha nº 100, Torre Olavo Setúbal, 7º Andar, Parte A, Parque Jabaquara, São Paulo/SP, nos termos do Instrumento Particular de Venda e Compra de Bem Imóvel, com Recursos Advindos do Sistema de Consórcio, com Garantia de Alienação Fiduciária do Imóvel e Outras Avenças de nº 40012/344-04, firmado em 20/10/2016, no qual figuram como Fiduciantes, **NICOLA CESAR OLIVEIRA MORENO SANTOS**, brasileiro, empresário e sua esposa **PAULA JÉSSIKA CRISTINA DA SILVA PEREIRA**, brasileira, auxiliar de enfermagem, casados sob o regime da comunhão parcial de bens, na vigência da Lei 6.515/77, portadores dos RG nºs 41.127.992-0SSP/SP e 41.444.952-6-SSP/SP, inscritos nos CPFF nºs 361.158.478-93 e 356.027.348-05, respectivamente, domiciliados em São Paulo/SP, levará a **PÚBLICO LEILÃO** de modo **Presencial e On-line**, nos termos da Lei nº 9.514/97, artigo 27 e parágrafos, no **dia 05 de agosto de 2024, às 14:00 horas**, à Av. Fagundes Filho, 145, Conjunto 22, Vila Monte Alegre, São Paulo/SP, em **PRIMEIRO LEILÃO**, com lance mínimo igual ou superior a **R$ 135.564,35 (Cento e trinta e cinco mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e trinta e cinco centavos)**, o imóvel a seguir descrito, com a propriedade consolidada em nome do credor Fiduciário, constituído por um **LOTE DE TERRENO nº 002 da quadra 049 do "JARDOM REGINA B", município de Itanhém, medindo 12,0000m de frente para a Rua Sonia, por 27,50m de frente aos fundos de ambos os lados, tendo nos fundos a mesma medida da frente, encerrando a área de 330,00, m². Matrícula nº 153.896 do Registro de Imóveis de Itanhaém/SP**. Obs: Ocupado. Desocupação por conta do adquirente, nos termos do art. 30 da lei 9.514/97. Caso não haja licitante em primeiro leilão, fica desde já designado o **dia 14 de agosto de 2024, às 14:00 horas**, no mesmo local, para realização do **SEGUNDO LEILÃO**, com lance mínimo igual ou superior a **R$ 105.487,57 (Cento e cinco mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e cinquenta e sete centavos).** Todos os horários estipulados neste edital, no site do leiloeiro (www.biasileiloes.com.br), em catálogos ou em qualquer outro veículo de comunicação consideram o horário oficial de Brasília-DF. O(s) devedor(es) fiduciante(s) será(ão) comunicado(s) na forma do parágrafo 2º-A do art. 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017, das datas, horários e locais da realização dos leilões fiduciários, mediante correspondência dirigida aos endereços constantes do contrato, inclusive ao endereço eletrônico ou por edital, se aplicável, podendo o(s) fiduciante(s) adquirir sem concorrência de terceiros, o imóvel outrora entregue em garantia, exercendo o seu direito de preferência em 1º ou 2º leilão, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, conforme estabelecido no parágrafo 2º-B do mesmo artigo, ainda que, outros interessados já tenham efetuado lances, para o respectivo lote do leilão. O envio de lances on-line se dará exclusivamente através do site www.biasileiloes.com.br, respeitado o lance mínimo e o incremento mínimo estabelecido, em igualdade de condições com os participantes presentes no auditório do leilão de modo presencial, na disputa pelo lote do leilão, com exceção do devedor fiduciante, que poderá adquirir o imóvel preferencialmente em 1º e 2º leilão. Os interessados em participar do leilão de modo on-line, deverão se cadastrar no site www.biasileiloes.com.br, e se habilitar acessando a página deste leilão, clicando na opção HABILITE-SE, com antecedência de até 01 (uma) hora, antes do início do leilão presencial, não sendo aceitas habilitações após esse prazo. A venda será efetuada em caráter "ad corpus" e no estado de conservação em que se encontra. O proponente vencedor por meio de lance on-line ou presencial terá prazo de 24 horas depois de comunicado expressamente pelo leiloeiro acerca da efetiva arrematação do imóvel, condicionada ao não exercício do direito de preferência pelo devedor fiduciante, para efetuar o pagamento, por meio de transferência bancária, da totalidade do preço e da comissão do leiloeiro correspondente a 5% sobre o valor do arremate. **A transferência bancária deverá ser realizada por meio de conta bancária de titularidade do arrematante ou do devedor fiduciante, mantida em instituição financeira autorizada pelo BCB - Banco Central do Brasil.** As demais condições obedecerão ao que regula o Decreto nº 21.981 de 19 de outubro de 1.932, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 22.427 de 1º de fevereiro de 1.933, que regula a profissão de Leiloeiro Oficial.

**Mais informações: (11) 4083-2575/www.biasileiloes.com.br**

## FUNDAÇÃO DE APOIO AO ENSINO, PESQUISA E ASSISTÊNCIA DO HCFMRPUSP - FAEPA

**COMUNICADO Nº 171/2024**

**SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO:**

**MÉDICO ENDOCRINOLOGISTA PARA AMÉRICO BRASILIENSE (01 VAGA)**

**PERÍODO DE INSCRIÇÕES:**

**Data: 0h do dia 29/07/2024 às 14h do dia 02/08/2024**
As inscrições serão efetuadas através da **internet** no site **www.faepa.br**

**REQUISITOS PARA O EXERCÍCIO DA FUNÇÃO**

**a)** Possuir 18 (dezoito) anos completos;
**b)** Possuir Diploma de Graduação de **MÉDICO**, expedido por escola oficial ou reconhecida;
**c)** Possuir Certificado de Conclusão de Residência Médica em **ENDOCRINOLOGIA** credenciada pela Comissão Nacional de Residência Médica (CNRM), ou Título de Especialista em **Endocrinologia** emitido por sociedade de especialidade médica filiada à Associação Médica Brasileira (AMB);
**d)** Possuir Carteira do respectivo Conselho de Classe do Estado de São Paulo devidamente atualizada.

**Taxa: R$ 65,00 (sessenta e cinco reais)**
Jornada de trabalho: 12h/semanais.
Salário: **R$ 4.993,62**
**(quatro mil, novecentos e noventa e três reais e sessenta e dois centavos)**

**CONVOCAÇÃO PARA A ENTREGA DE CURRÍCULO *ON LINE***
(somente para os candidatos inscritos)

**PERÍODO: 0h do dia 12/08/2024 até às 17h do dia 13/08/2024 no site www.faepa.br**
Os candidatos habilitados poderão anexar o seu currículo e as cópias dos respectivos comprovantes de formação acadêmica, experiência profissional e conclusão de cursos relacionados à função, digitalizados em formato PDF, no período e datas acima observados o que consta do esquema de Avaliação Curricular deste Comunicado.

**CONVOCAÇÃO PARA A ENTREVISTA *ON LINE***
(somente para os candidatos classificados)

**DATA: 20/08/2024 às 14h**
Os candidatos realizarão a **ENTREVISTA** por videoconferência por meio da plataforma utilizada para tal finalidade cujo link será enviado pela Unidade de Recursos Humanos e deverão acessá-la pelo menos **10 (dez) minutos** antes da hora marcada.

**Os atos decorrentes do procedimento desta Seleção serão disponibilizados na íntegra no site da FAEPA: www.faepa.br**

## FUNDAÇÃO DE APOIO AO ENSINO, PESQUISA E ASSISTÊNCIA DO HCFMRPUSP - FAEPA

**COMUNICADO Nº 172/2024**

**SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO:**

**AUXILIAR DE FARMÁCIA PARA FRANCA (01 VAGA)**

**PERÍODO DE INSCRIÇÕES:**

**Data: 0h do dia 29/07/2024 às 14h do dia 02/08/2024**
As inscrições serão efetuadas através da **internet** no site **www.faepa.br**

**REQUISITOS PARA O EXERCÍCIO DA FUNÇÃO**

**a)** Possuir 18 (dezoito) anos completos;
**b)** Possuir Certificado de Conclusão do **ENSINO MÉDIO**, expedido por escola oficial ou reconhecida, ou Declaração de Conclusão do curso fornecida pela escola;
**c)** Possuir experiência comprovada em Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS na função de **Auxiliar de Farmácia** ou **Balconista de Farmácia** ou declaração em papel timbrado, descrevendo a atividade que exerceu, contendo CNPJ e assinatura do empregador com firma reconhecida ou possuir certificado de conclusão de Curso de **Técnico em Farmácia**.
**d)** Possuir conhecimentos de informática:
• Sistema Windows: manipulação de pastas, diretórios, arquivos, atalhos, área de trabalho; • Pacote Office: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint e Microsoft Access; • Google Apps: e-mail, armazenamento, criação de documentos, planilhas, apresentação de slides, agenda, reuniões; • E-mails; • Internet.

**Taxa: R$ 45,00 (quarenta e cinco reais)**
Jornada de trabalho: 40h/semanais.
Salário: **R$ 2.807,91**
**(dois mil, oitocentos e sete reais e noventa e um centavos)**

**Os atos decorrentes do procedimento desta Seleção serão disponibilizados na íntegra no site da FAEPA: www.faepa.br**

## FUNDAÇÃO DE APOIO AO ENSINO, PESQUISA E ASSISTÊNCIA DO HCFMRPUSP - FAEPA

**COMUNICADO Nº 173/2024**

**SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO:**

**MÉDICO PEDIATRA NEONATOLOGISTA PARA O CENTRO DE REFERÊNCIA DA SAÚDE DA MULHER DE RIBEIRÃO PRETO (CRSMRP-MATER) (01 VAGA)**

**PERÍODO DE INSCRIÇÕES:**

**Data: 0h do dia 29/07/2024 às 14h do dia 02/08/2024**
As inscrições serão efetuadas através da **internet** no site **www.faepa.br**

**REQUISITOS PARA O EXERCÍCIO DA FUNÇÃO**

**a)** Possuir18(dezoito)anos completos;
**b)** Possuir Diploma de Graduação em **MEDICINA**, expedido por escola oficial ou reconhecida;
**c)** Comprovar experiência com Reanimação Neonatal, Atendimento em Sala de Parto, Alojamento Conjunto e Unidade de Cuidado Intermediário Neonatal através de:
-Certificado de Conclusão de Residência Médica em Pediatria E em Neonatologia emitido por instituição credenciada pela Comissão Nacional de Residência Médica (CNRM); **OU**
-Título de Especialista em Neonatologia emitido pela Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP); **OU**
-Declaração de que está cursando o 1º (primeiro) ou 2º (segundo) ano de Residência Médica em Neonatologia em instituição credenciada pela Comissão Nacional de Residência Médica (CNRM); **OU**
-06 (seis) meses de atuação em Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica ou Neonatal ou, ainda, em Cuidados em Sala de Parto E Certificado de Capacitação em Reanimação Neonatal atualizado emitido pela Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) ou uma de suas afiliadas;
**d)** Possuir Carteira do respectivo Conselho de Classe do Estado de São Paulo devidamente atualizada.

**Taxa: R$ 65,00 (sessenta e cinco reais)**
Jornada de trabalho: 12h/semanais.
Salário: **R$ 4.559,49**
**(quatro mil, quinhentos e cinquenta e nove reais e quarenta e nove centavos)**

**Os atos decorrentes do procedimento desta Seleção serão disponibilizados na íntegra no site da FAEPA: www.faepa.br**

## GUARIGLIA — LEILOEIRO OFICIAL

**LEILÃO QUINTA-FEIRA - 01/08/2024 - 09h00 - APROXIMADAMENTE 200 VEÍCULOS**
**PRESENCIAL E ONLINE** | **VEÍCULOS DE BANCOS E FINANCEIRAS**

**VISITAÇÃO: 31/07/2024, das 12 às 17h e 01/08/2024, das 07 às 09h | Rod. Pres. Dutra, Km 128 - Sentido RJ-SP - CAÇAPAVA/SP**

•**MODELOS:** FIAT/TORO FREEDOM AT6 2021/2021 - JEEP/COMPASS 2020/2020 - NISSAN/FRONTIER 2016/2017 - HYUNDAI/ELANTRA 2016/2017 - CHEVROLET/CRUZE 2019/2020 - FIAT/ARGO 2019/2020 - RENAULT/KWID 2018/2018 - FIAT/UNO 2021/2021 - VOLKSWAGEN/VIRTUS 2018/2019 - HONDA/CRV LX FLEX 2013/2013 - VOLKSWAGEN/AMAROK CD 4X4 HIGH 2010/2011 - CHEVROLET/PRISMA 2018/2019 - FIAT/MOBI 2020/2020 - PEUGEOT/208 2017/2017 - CHEVROLET/ONIX 2019/2020 - VOLKSWAGEN/GOL TL MB S 2014/2015 - VOLKSWAGEN/VOYAGE TL MBV 2017/2017 - FIAT/SIENA ATTRACTIV 1.4 2013/2014 - HYUNDAI/HB20 1.0M COMFOR 2015/2015 - FIAT/PALIO WEEKEND ADVENTURE 2015/2016 - YAMAHA/XTZ 250 LANDER 2024/2024 - FORD/KA 2017/2018 - FORD/FIESTA 2016/2017 - CHEVROLET/S10 2010/2011 - VOLKSWAGEN/JETTA 2011/2012 - RENAULT/LOGAN 2016/2017 - FORD/ECOSPORT 2013/2014 - RENAULT/SANDERO 2015/2016 - TOYOTA/COROLLA 2009/2010. | **LOTES DE MÓDULOS FOTOVOLTAICOS / MATERIAIS / EQUIPAMENTOS.**

**CONSULTE RELAÇÃO COMPLETA DE VEÍCULOS NO SITE. CONDIÇÕES DE VENDA E PAGAMENTO CONSTARÃO NO CATÁLOGO PRÓPRIO. VISITE NOSSO SITE: www.GUARIGLIALEILOES.com.br**

**ANTONIO LUIZ GUARIGLIA - LEILOEIRO OFICIAL - JUCESP 415** | /GUARIGLIALEILOES | **Informações: (12) 3654-1000**

CHEVROLET SERVIÇOS FINANCEIROS | bradesco | Prestador de Serviço Autorizado Itaú | Santander | BANCO PAN | omni | STELLANTIS FINANCIAMENTOS | Safra | Sicredi | SESI | SENAI | ITAPEVA

Cerimônia de abertura das Olimpíadas de Paris na esplanada do Trocadéro, com a Torre Eiffel ao fundo François Xavier - 26.jul.2024/Reuters

# Paris pode transformar modo de sediar os Jogos Olímpicos

## Olimpíadas são eventos caros e deficitários, mas França tenta mudar quadro

**PARIS-2024**

**PARIS | THE ECONOMIST** A chama olímpica ilumina a Cidade Luz desde sexta-feira (26), quando as Olimpíadas começaram oficialmente em Paris. Embora a França ainda não tenha governo após a votação parlamentar nacional do início do mês, sua capital sedia os Jogos Olímpicos com estilo.

Eventos de hipismo acontecem nos jardins de Versalhes e bolas de vôlei passam por redes perto da Torre Eiffel. Os organizadores esperam mostrar o melhor da França para os turistas fãs de esportes, executivos e políticos estrangeiros. Um dos milhares de voluntários envolvidos descreve "uma energia positiva contagiante".

No entanto, nem todos os moradores locais estão tão entusiasmados. A segurança está reforçada devido a temores de terrorismo e grande parte do centro de Paris foi isolada. Restaurantes e outros negócios nessas áreas estão mais vazios do que o normal e as reservas nos hotéis mais luxuosos caíram entre 20% e 50% em julho, de acordo com a UMIH Prestige, entidade que os representa.

No geral, 44% dos parisienses consideram os jogos como algo "ruim", de acordo com pesquisas recentes. Outros 50% disseram que considerariam deixar a cidade para escapar deles. "Eu quero que este evento seja incrível", diz Paul Hatte, conselheiro parisiense que representa a 17ª divisão administrativa da cidade, "mas parece mais que será uma festa internacional em Paris sem os parisienses".

Tais respostas não são incomuns em uma cidade-sede: ninguém gosta de perturbação. Mas os jogos de Paris estão despertando outras preocupações já conhecidas: vale a pena sediar os jogos? Eles precisam ser uma calamidade ambiental? E quanto às difíceis decisões políticas em torno das participações e protestos?

O COI (Comitê Olímpico Internacional) tem lidado com essas questões na tentativa de romper os ciclos de dúvida que parecem acompanhar cada edição. Os jogos em Paris irão revelar se encontraram novas soluções inteligentes para os problemas antigos e persistentes.

Caroline Pamukcu, dos EUA, treina hipismo em Versalhes Johra Bensemra - 25.jul.2024/Reuters

Um século atrás a capital francesa sediou as Olimpíadas pela primeira vez. Naquela época, 3.000 atletas representando 44 países competiram em 126 eventos de medalhas. O evento deste ano contará com 10,5 mil atletas de 206 países e 329 eventos de medalhas. Quase 9 milhões de ingressos foram vendidos —um novo recorde.

A proximidade dos jogos incentivou grandes investimentos nas comodidades de Paris. A rede de metrô está no meio de uma expansão de 200 km, custando 42 bilhões de euros (R$ 258 bilhões), e mais de 1,4 bilhão (R$ 8,6 bilhões) foi gasto na limpeza do Rio Sena.

Mas as cidades se beneficiam ao receber os jogos? A economia de sediar as Olimpíadas é desafiadora. Em 2016, uma revisão de estudos sobre o impacto econômico do evento concluiu que os efeitos de curto prazo são "próximos de zero" e os de longo prazo são "elusivos". Até 2016, 10 dos 13 jogos de verão resultaram em prejuízos, e todos ultrapassaram o orçamento. Pesquisas recentes de Alexander Budzier e Bent Flyvbjerg na Universidade de Oxford estimam que cada edição ultrapassa seu orçamento original em média 195%. Em Paris, o número projetado é de 115%.

À medida que as Olimpíadas cresceram, elas atraíram mais interesse da mídia e maiores quantias de dinheiro de patrocínio. Atualmente, o COI ainda retém a maior parte dos ganhos provenientes de emissoras e patrocinadores.

A receita de transmissão subiu do equivalente a R$ 12,4 bilhões no ciclo de 1993-96 para R$ 25,4 bilhões em 2017-21 (em preços de 2021), enquanto o patrocínio de primeira linha saltou de R$ 2,7 bilhões para R$ 13 bilhões no mesmo período.

Os principais patrocinadores dos jogos de Paris incluem a LVMH, império de luxo francês. Mas os custos cresceram ainda mais rápido do que o patrocínio. Em 1924, os jogos de Paris custaram cerca de R$ 50,9 milhões em preços de 2022. Desta vez, o custo estimado é de cerca de R$ 50,9 bilhões.

O comitê organizador parisiense, no entanto, quase certamente precisará desembolsar mais devido a excedentes. O setor privado arcará com a maior parte da conta total por meio do COI, empresas parceiras, ingressos, licenciamento e mais.

No passado, os anfitriões que recebiam os jogos gastavam muito para tentar superar os concorrentes. Grandes exigências eram impostas a uma única cidade para que novos locais reluzentes fossem construídos de acordo com um cronograma rigorosamente fixo.

Às vezes, eles eram abandonados posteriormente. No ano seguinte aos jogos do Rio de Janeiro em 2016, 12 dos 27 locais não sediaram outro evento esportivo. Com base nos jogos anteriores, "a proposta de valor não era atraente", admite Christophe Dubi, diretor executivo do COI.

Tudo isso endureceu a opinião pública. Há uma década, os eleitores de Munique rejeitaram uma proposta para sediar os Jogos Olímpicos de Inverno de 2022, assim como os de Cracóvia e St. Moritz. Pequim, então, recebeu o evento e cobriu uma área de 800 mil metros quadrados com neve artificial.

Uma candidatura para os jogos deste verão foi rejeitada pelo povo de Hamburgo. Apenas duas cidades —Paris e Los Angeles— acabaram se candidatando. O número é reduzido em relação às nove cidades que queriam os jogos de 2012; às sete lutando pelos de 2016 e à seis pelos de 2020. Os oficiais deram a Paris os jogos de 2024 e a Los Angeles os de 2028.

O COI parece ter aprendido com o episódio e alterou a forma como os países agora se candidatam para competições. A seleção passou de um "concurso de beleza" para um meio colaborativo de encontrar um "parceiro preferido", de acordo com Dubi. Os oponentes dizem que isso é pouco claro, mas o COI calcula que deve reduzir os custos de candidatura em 80%. Brisbane é o primeiro parceiro escolhido dessa forma e sediará os jogos de 2032; Seul estava entre os descontentes com o resultado. Possíveis anfitriões para 2036 já estão se preparando.

Ao mesmo tempo, o comitê deseja conter o crescimento das Olimpíadas para reduzir tanto os custos quanto os danos ambientais. O órgão limitou o número de atletas para os jogos de verão e priorizou candidaturas que exigem infraestrutura mínima. Dos novos locais a serem usados em Paris, apenas três são estruturas permanentes e construídas para o propósito. Os organizadores esperam que os cenários sublimes compensem os assentos temporários.

A questão ambiental também é uma prioridade. Os jogos no Rio e em Londres produziram mais de 3 milhões de toneladas de dióxido de carbono que equivalem, aproximadamente, às emissões anuais da Islândia, um país de 380 mil habitantes.

Em Paris, os organizadores querem os jogos "mais verdes de todos os tempos" e esperam reduzir as emissões pela metade em relação aos níveis de Rio e Londres. Eles planejam usar apenas energia renovável e compensar as emissões por meio da compra de créditos de carbono.

Os ambientalistas estão céticos e algumas iniciativas parecem superficiais. O ar-condicionado está proibido na vila olímpica mesmo que, assim como a maioria dos eletrodomésticos na França, fosse alimentado por energia nuclear. Muitas equipes estão levando seus próprios aparelhos.

As questões em torno das participações também atraem escrutínio particularmente intenso. O COI reconhece 206 CONs (Comitês Olímpicos Nacionais)—para contexto, a ONU tem 193 Estados-membros—e dá as boas-vindas a entidades, incluindo Kosovo e Palestina. Para aqueles que buscam a independência nacional, as Olimpíadas podem ser uma plataforma poderosa para sua causa. A participação fica a critério do COI.

Em Paris, não haverá bandeiras russas nem bielorrussas. As equipes desses países foram banidas devido à guerra na Ucrânia, mas alguns de seus atletas podem competir como indivíduos neutros. Isso aparentemente irritou alguns. Um chef russo foi preso em Paris apenas alguns dias antes da cerimônia de abertura sob suspeita de planejar atos de "desestabilização". Uma investigação está em andamento sobre seus possíveis vínculos com membros dos serviços de inteligência russos.

Enquanto isso, o COI se recusou a banir Israel por sua guerra em Gaza e seus advogados rejeitaram comparações com a Rússia. Os críticos ainda percebem inconsistência. As reformas do COI são um começo bem-vindo. Mas mais poderia ser feito no futuro para tornar os jogos mais fáceis de sediar. Uma ideia é espalhar as Olimpíadas. Diferentes cidades em diferentes países poderiam sediar eventos diferentes. Para os economistas, esta é a maneira mais segura de reduzir os custos: mais lugares gastando em eventos significaria uma conta menor para cada um.

Um modelo multicidades também poderia ajudar a acalmar preocupações locais, reduzindo a pressão sobre qualquer anfitrião único. Também poderia haver benefícios ambientais e tornar mais difícil para os autocratas usarem os jogos para suas próprias agendas.

Atualmente, o COI rejeita tal descentralização. "Isso minaria o poder unificador" dos jogos, diz Dubi. No entanto, isso já está acontecendo em certa medida. Para Paris, alguns jogos de basquete e handebol acontecem em Lille, uma cidade a 225 km de distância, e o surfe, em Tahiti, a cerca de 16 mil quilômetros de distância.

Na realidade, o tremendo poder dos jogos não vem de reunir as pessoas fisicamente, mas de cativar a atenção do mundo por 15 dias. Mais de 3 bilhões de espectadores sintonizaram Tóquio e ainda mais são esperados para Paris. "As pessoas acreditam que as Olimpíadas transcendem questões como doping, geopolítica e corrupção", avalia Terrence Burns, ex-consultor do COI.

Ele destaca que os jogos sobreviveram a momentos geopolíticos muito mais complicados, incluindo a Guerra Fria e duas guerras mundiais. "As Olimpíadas são o último melhor lugar onde podemos nos unir como espécie", diz ele.

# Começo amargo

## Sem medalha, Brasil termina frustrado primeiro dia completo de competições, com derrotas e eliminações

Esperança de medalha na natação, o brasileiro Guilherme Costa chora após ficar de fora do pódio nos 400 m livre, na La Défense Arena, em Nanterre Oli Scarff - 27.jul.2024/AFP

**Carlos Petrocilo, Luís Curro e Marcos Guedes**

SÃO PAULO E NANTERRE O Brasil encerrou o primeiro dia completo de competição sem medalhas e com uma coleção de derrotas doloridas nos Jogos Olímpicos de Paris. O país viu frustrada sua maior esperança de pódio na natação, o vôlei masculino perder na estreia pela primeira vez desde 1996 e a ginástica masculina deixar escapar uma final esperada.

Sem pódios na largada em Paris-2024, o Brasil ficou atrás do desempenho de duas das três mais recentes Olimpíadas. Tanto em Londres-2012 como no Rio-2016, o país ganhou medalhas ao menos uma vez no dia seguinte ao da abertura.

Principal chance de medalha do Brasil neste sábado (27), o nadador Guilherme Costa terminou a final dos 400 metros livre em quinto lugar.

O brasileiro quebrou o recorde pan-americano, na La Défense Arena, em Nanterre, mas não alcançou o objetivo que havia estabelecido: dar ao Brasil a primeira medalha no megaevento esportivo.

Cachorrão, como é conhecido o carioca de 25 anos, finalizou a disputa em 3min42s76, novo recorde pan-americano. Conquistaram lugar no pódio o alemão Lukas Maertens, que levou o ouro com a marca de 3min41s78, o australiano Elijah Winnington, prata com 3min42s21, e o sul-coreano Wooming Kim, bronze com 3min42s50.

Continua na pág. 2

### NO GINÁSIO

Rebeca precisa dificultar suas séries para disputar o ouro com Biles, dizem especialistas p.2

### NA PISTA

Rayssa defende medalha no skate com repertório difícil e criativo; veja passo a passo de manobra p.3

### NO BOLSO

Brasil vai pagar mais a seus atletas que conquistarem medalha de ouro do que os Estados Unidos p.5

## Começo amargo

Continuação da pág. 1

"Eu tentei tudo o que eu podia. Eu acertei 350 metros, mas nos últimos 50, que sempre foram o meu forte, não aconteceu. Quando eu vi a situação nos últimos 50, eu tinha certeza de que a medalha sairia, de que eu faria igual a sempre faço. Eu não sei o que aconteceu nos últimos 50", afirmou, emocionado.

"O que passa na cabeça é que eu fiz tudo para vencer a prova, para pelo menos conseguir uma medalha. E não aconteceu, não esperava isso. Como falei, fiz tudo no ciclo olímpico para a medalha. Aí você nada em 350 metros para medalha e, logo nos últimos 50, meu forte, as coisas não acontecem", repetiu, aos prantos.

Talvez Guilherme tenha sido duro demais na avaliação, sobretudo da parte derradeira da prova. Além de ter obtido sua melhor marca e registrado o recorde pan-americano dos 400 m, ele foi o melhor nos 50 m finais, com 27s31. Para comparação, o medalhista de ouro teve 28s25.

As baterias eliminatórias haviam sido realizadas entre a manhã e o início da tarde. O brasileiro venceu a sua e estabeleceu a segunda melhor marca da etapa classificatória, com 3min44s23. Por isso, mostrou confiança de que estaria com uma medalha no peito ao fim do dia. A concorrência, no entanto, estava em noite excelente.

Costa bateu os primeiros 50 m na quarta colocação, caiu para sexto na virada para os 100 m e passou a ocupar o quinto lugar na marca dos 200 m. Ele tentou apertar o ritmo na parte final e se aproximar do terceiro e do quarto colocados. No fim, a distância que o separou do pódio foi de 0s26.

Há atletas do Brasil em várias outras provas da natação, iniciada no sábado, mas os 400 m livre eram apontados como a maior esperança de medalha. Costa vinha obtendo resultados consistentes nessa distância, sua especialidade, e ficou com o bronze no Mundial de 2022, em Budapeste. Nas duas edições seguintes, em 2023 e 2024, ficou em quarto.

Uma medalha de Cachorrão traria pouco de esperança para os brasileiros que venciaram um sábado de eliminações e derrotas. Na final feminina, Mafê Costa acabou em sétimo lugar.

Mais cedo, a expectativa de uma medalha na esgrima para Nathalie Moellhausen terminou em drama. A atleta de 38 anos passou mal já na parte final do seu duelo de estreia. Ela pediu atendimento médico e chegou a sentar-se no chão.

Também não durou muito a participação brasileira no judô. (Leia mais na página 6). Outra má notícia neste sábado foi o ginasta Arthur Nory, medalha de bronze no solo nos Jogos do Rio-2016, que apostou todas as suas fichas na barra fixa, mas cometeu um erro na execução de sua série e não se classificou par a final. Campeão mundial da prova em 2019, o paulista foi a Paris competir apenas na barra fixa.

Na canoagem, Ana Sátila foi à semifinal do caiaque ao cravar a 13ª posição —as 16 melhores avançaram. A decisão será neste domingo, às 10h30 (de Brasília).

Por outro lado, o segundo representante do país na modalidade, Pepê Gonçalves, ficou fora da próxima fase na prova de canoa individual. Ele foi apenas o 18º colocado entre os 20 competidores.

A ginasta americana Simone Biles durante o treino oficial na trave na Arena Bercy, em Paris Loic Venance - 25.jul.2024/AFP

# Rebeca precisará dificultar séries para duelar com Biles

Embate entre as ginastas, que submeteram saltos inéditos, começa hoje

**GINÁSTICA ARTÍSTICA BRASIL**

**Vitória Macedo**

SÃO PAULO As Olimpíadas de Paris marcam o primeiro grande embate entre as ginastas Simone Biles, dos Estados Unidos, e a brasileira Rebeca Andrade, que competirão em plena forma física e mental a partir deste domingo (28).

A cena de Biles, 27, passando uma coroa imaginária para Rebeca, 25, durante o Mundial de Ginástica de 2023, ganhou significado na trajetória de ambas. A americana reconheceu na brasileira uma competidora em potencial.

Quando Biles estava despontando nas Olimpíadas do Rio-2016, Rebeca recuperava-se de uma lesão no ligamento cruzado anterior do joelho direito. Enquanto Rebeca brilhou em Tóquio-2020, Biles decidiu parar e tirar um tempo para cuidar da saúde mental.

"Ela [Rebeca] vai bater de frente [com Biles] com certeza, até porque a ginástica é um esporte muito complexo e os detalhes fazem a diferença", diz Andrea João, bicampeã brasileira e sul-americana de ginástica olímpica e chefe do departamento de ginástica da UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro).

O detalhe pode estar num vídeo que Rebeca submeteu à FIG (Federação Internacional de Ginástica). Na gravação, ela executa um elemento inédito para o salto, o Yurchenko com tripla pirueta. É possível que o movimento ganhe o nome da brasileira. Para isso, precisa ser executado em uma competição oficial.

Para Georgette Vidor, treinadora da seleção artística brasileira por 15 anos e coordenadora técnica do Flamengo, o movimento é muito difícil e de alto risco. "Ela só vai colocar esse movimento se ela estiver segura, se valer a pena para a medalha de ouro", diz.

É importante, no entanto, que a atleta faça melhorias em sua série e que se arrisque, afirma Andrea João. "Ela não pode entrar com séries simples e a Simone com séries fortíssimas, não vai ter chance."

Rebeca vive o melhor momento da carreira, com maturidade e controle emocional, principal qualidade da ginasta, segundo Vidor. "Ela é uma pessoa que sofre se não conseguir, não se cobra tanto. Isso dá uma tranquilidade."

Ainda assim, será um desafio executar o movimento. "Se ela tentar a tripla pirueta mas faltar grau de rotação, pode ser que a arbitragem não considere tripla, e sim duas e meia. Assim, o valor de dificuldade desce e ela ainda perde pontos por ter feito", diz João.

Mas estaria Rebeca à altura de Biles? Para a técnica do Flamengo, ainda que a brasileira esteja em alto nível e entre as melhores do mundo, competirá pela prata e pelo bronze. "Simone é um fenômeno nunca visto, acrobático de uma maneira sem igual."

Prova disso foi o treino de pódio, na quinta (25), quando a americana cravou duas vezes o Yurchenko double pike (duplo mortal carpado), salto de maior dificuldade da ginástica feminina, batizado de Biles 2. O movimento, que requer potência, velocidade e senso de tempo, era feito com o técnico ao lado. Agora, não mais.

Ao todo, Biles tem cinco exercícios do código de pontuação que levam o seu nome: dois no salto, dois no solo e um na trave de equilíbrio. Nas Olimpíadas pode chegar ao sexto, já que ela também submeteu um novo elemento na performance de barras assimétricas. Ela tem notas de partidas, definidas pela dificuldade do movimento, muito altas, o que eleva a somatória dos seus pontos.

> Ela [Rebeca] vai bater de frente [com Biles] com certeza, até porque a ginástica é um esporte muito complexo e os detalhes fazem a diferença. Ela não pode entrar com séries simples e a Simone com séries fortíssimas, não vai ter chance
>
> **Andrea João**
> chefe do departamento de ginástica da UFRJ

A americana tem um histórico de 20 medalhas de ouro em mundiais e 7 olímpicas (4 de ouro, 1 de prata e 2 de bronze). Biles se destaca no individual geral, prova que avalia a atleta mais completa. É campeã nessa modalidade desde o seu primeiro Mundial, em 2013. Na trave ela faz o movimento mais difícil de todos.

Rebeca, por sua vez, mesmo com histórico de lesões, consolidou-se nas últimas competições. São 7 medalhas em mundiais e 2 nos Jogos Pan-Americanos, além de 15 conquistas na Copa do Mundo. Em Tóquio, ganhou duas medalhas, sendo a primeira ginasta brasileira a conseguir ouro na competição.

No último Mundial, Rebeca desbancou Biles e levou ouro no salto. Ambas fizeram o mesmo movimento, mas o que garantiu a vitória de Rebeca foi o desequilíbrio da americana na primeira execução. "Mesmo com pequeno erro e até com uma queda, Simone ainda estaria à frente de todo mundo", afirma Vidor.

A mente também pode ser um fator decisivo nas Olimpíadas. "O fator psicológico passa a ser mais importante até do que a questão física e técnica", diz João. A competição feminina de ginástica artística acontece neste domingo, com classificatórias a partir das 4h30 (horário de Brasília). Na terça (30) acontece a final da competição por equipes.

Colaborou Beatriz Gatti

# Brasil perde para a Itália na volta de Bernardinho

**VÔLEI BRASIL**

**José Henrique Mariante**

PARIS Antes da estreia, o técnico Bernardinho, sinônimo de sucesso no vôlei e fora dele, afirmava que havia muita expectativa em torno de seu time "em função de um passado, uma história". Neste sábado (26), na estreia da seleção masculina de vôlei em Paris, o tricampeonato olímpico parecia uma história mais distante.

Com relativa facilidade, a Itália bateu o Brasil por 3 sets a 1 na Arena Paris Sud 1, um estádio temporário montado dentro de um pavilhão de exposições no sul da capital francesa. O treinador brasileiro resumiu o sentimento de sua reestreia como "frustração". "Criamos chances e tivemos bons momentos. Aí dói um pouco", disse ao Sportv.

A equipe italiana, atual campeã mundial, vive temporada de altos e baixos, mas se impôs nos momentos decisivos dos dois sets iniciais. Venceu o primeiro por 25 a 23. No segundo, virou um placar adverso de 24 a 25. Flávio colaborou, sacando na rede. O erro desestabilizou o time brasileiro, que acabou cedendo o set por 27 a 25.

A escrita foi interrompida no terceiro set, quando a equipe italiana entrou desequilibrada. O técnico Ferdinando de Giorgi pediu tempo com o placar em 5 a 2, mas não conseguiu ajustar seu time. Darlan já se transformava no maior pontuador e destaque do Brasil no confronto.

O duelo se estabilizou no quarto set. A Itália era mais efetiva nos bloqueios, mas também cometia mais erros. Com 10 a 8 no placar para o adversário, Bernardinho chamou tempo, mas os italianos seguiram superiores em quadra. O vento mudou de lado quando um disputado rali terminou com toque de Russo na rede. Mesmo liderando por 15 a 14, foi a vez de a Itália buscar parar o jogo com um pedido de tempo.

O técnico Bernardinho durante partida Siphiwe Sibeko/Reuters

Deu certo, e pouco depois o time construía 19 a 15. O jogo cresceu em qualidade, e um dos mais longos ralis da partida acabou com uma inteligente bola largada na quadra italiana por Lucarelli.

Mas o dia era mesmo da Itália, que fechou o placar e o jogo por 25 a 21.

"Agora é passado. Temos que pensar na Polônia", disse o ponteiro Lucarelli, sobre o próximo adversário no grupo B, que eliminou o Brasil nas quartas de final da Liga das Nações, no mês passado. O jogo está marcado para quarta-feira (1º), em um horário pouco usual, às 9h de Paris, 4h (de Brasília).

Rayssa Leal é a favorita no street Pilar Olivares - 24.jul.24/Reuters

# Rayssa Leal deve mostrar repertório difícil e criativo

Uma das favoritas a medalhas nos Jogos de Paris, brasileira conquistou prata na estreia do skate, em Tóquio

SKATE BRASIL

Géssica Brandino e Luciano Veronezi

SÃO PAULO Ao entrarem na pista do street na praça da Concórdia, em Paris, o time brasileiro do skate precisará mostrar um repertório que seja ao mesmo tempo difícil e criativo para agradar aos jurados e subir ao pódio.

Na estreia da modalidade nos jogos de Tóquio, em 2021, o Brasil fez história ao conquistar a prata com Rayssa Leal e Kelvin Hoefler. Ambos fazem parte da delegação brasileira, que tem ainda no street os skatistas Pamela Rosa, Gabriela Mazetto, Felipe Gustavo e Giovanni Viana.

As provas começariam neste sábado, mas, por causa das más condições do tempo, o masculino foi adiado para segunda-feira (29). As competições femininas são neste domingo (28). Dos 22 skatistas competidores, tanto no masculino quanto no feminino, os seis com maiores notas avançam para a final, que é realizada no mesmo dia.

A prova do street é formada por duas voltas de 45 segundos cada na pista, composta por obstáculos de rua, como corrimões e escadas. O skatista tem liberdade para definir seu próprio roteiro, a quantidade de manobras, quais obstáculos e por onde começar e terminar o trajeto.

Além das voltas, o atleta faz cinco tentativas de manobras individuais.

A pontuação da volta e das manobras varia de 0 a 100. A nota é dada por cinco juízes, com apoio de um head judge, uma espécie de juiz coordenador que fornece detalhes gerais da prova para ajudar na tomada de decisão. Ele também tem a palavra final na decisão se uma manobra foi considerada erro ou não.

Nas manobras, o skatista tem direito ao Procedimento de Recusa de Pontuação, recurso que pode ser usado para eliminar uma manobra para tentar melhorá-la, sem penalidade por repetição.

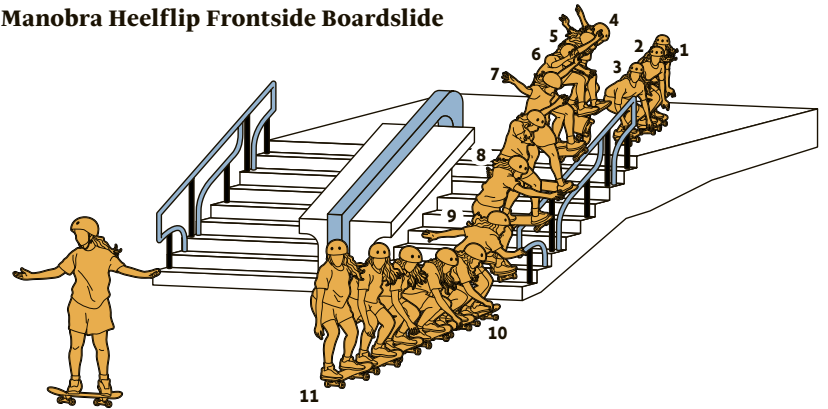
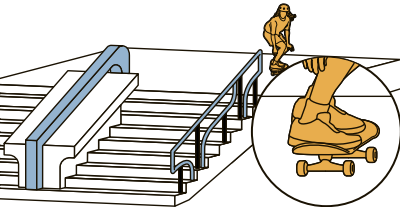
Para compor o resultado, tanto da volta quanto das manobras, a maior e a menor nota dada pelos juízes são descartadas e feita a média das demais. No final da prova, a pontuação do atleta soma a melhor nota de volta e as duas melhores manobras, podendo chegar a 300 pontos.

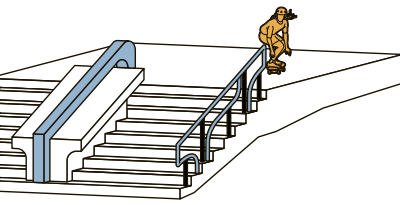
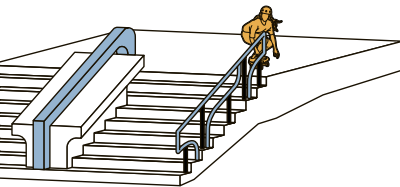
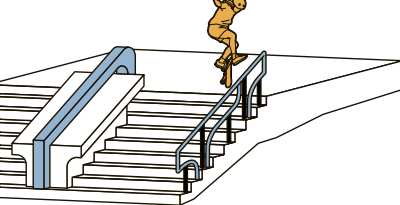
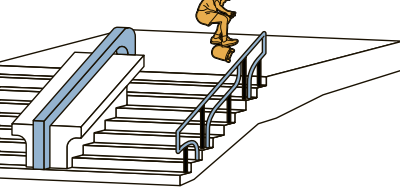
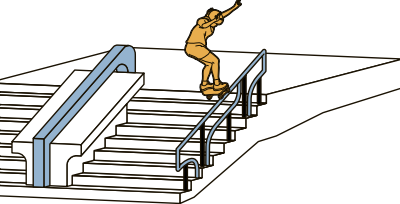
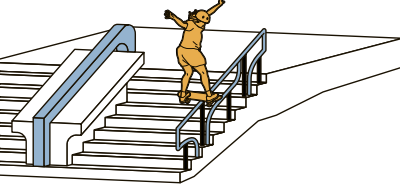
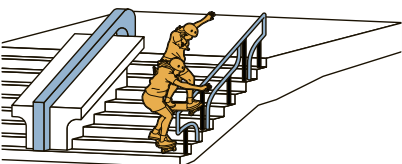
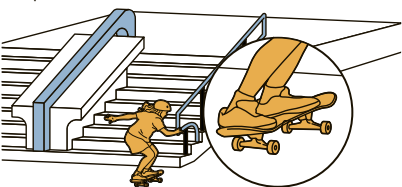
A avaliação é feita com base em critérios de dificuldade, criatividade no uso dos obstáculos, velocidade, como o skatista faz a ligação entre as manobras, o chamado flow, estilo, constância e aproveitamento de área.

Apesar dos parâmetros de análise, a nota final é subjetiva. No skate, os valores de desconto de cada falha ficam a critério de cada julgador a partir da observação de como aquela falha impactou a apresentação.

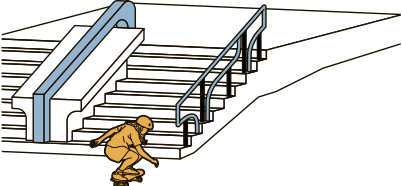
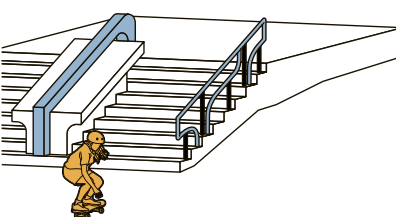
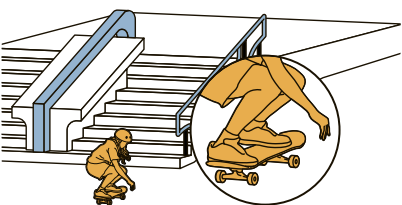
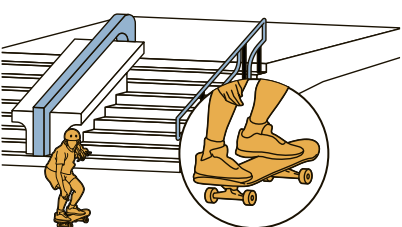
Dentre as manobras do repertório de Rayssa está o Heelflip Frontside Boardslide (confira na arte ao lado), apresentado por ela em maio, quando foi ouro na etapa classificatória de Xangai, na China, e garantiu sua vaga em Paris.

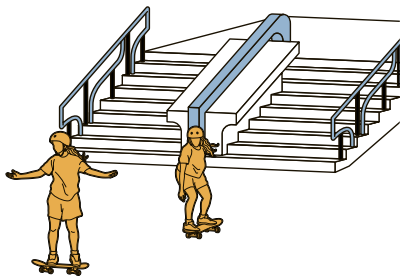
O movimento combina a apresentação do heelflip, uma manobra criada na década de 1980 por Rodney Muller com um movimento de deslizar com o shape do skate no corrimão.

## Manobra Heelflip Frontside Boardslide

**1.** Rayssa começa o best trick, seção das manobras soltas

**Pés**
O posicionamento dos pés indica ao juízes a execução de um heelflip, manobra criada por Rodney Mullen, em que o skate sai do chão e dá um ou mais giros para o lado

**2.** Ao se posicionar ao lado do corrimão, ela indica que vai dar um rockslide de front, também chamado de frontslide boardslide, movimento de deslizar de costas com o shape do skate no corrimão

**3.** Ela começa a bater o tail [ponta do skate] no chão, para dar o pop, a altura que é possível alcançar com o skate sem colocar a mão nele

**4.** Ela bate a parte traseira do skate no chão e chuta o heelflip com o calcanhar

**5.** Rayssa consegue fazer com que o skate gire e volte aos pés muito antes de chegar perto do corrimão, o que indica domínio e precisão do movimento

**6.** Com o skate nos pés, ela vira o ângulo para escorregar o meio do skate no corrimão

**7.** O encaixe perfeito também é avaliado pelos juízes. O skate não pode pender mais para um dos lados ou ficar torto no corrimão

**8.** Na hora da saída, é preciso girar 90 graus para o skate voltar à inércia para retomar a posição inicial e aterrissar no chão

**9.** A expressão "voltar com as quatro" define a aterrissagem perfeita, quando o skatista volta ao chão com as quatro rodas do skate ao mesmo tempo

**Rodas**
Cair com uma parte do skate antes da outra ou com equipamento torto são falhas na execução da manobra

Os pés devem estar sobre a base do skate para finalizar a manobra. Pisar fora do equipamento é um erro

**10.** Rayssa sai andando sem se agachar muito

**Mão proibida**
Os juízes avaliam se o atleta se desequilibra ou coloca as mãos no chão

**Saída**
A posição dos pés no final também é avaliada, observando se o skatista teve que ajustá-los para poder sair andando da manobra

**11.** A tranquilidade e leveza com que a execução é concluída são outros fatores considerados

Crédito imagens de referência: Julio Detefon / CBSk
Infografia Luciano Veronezi e Géssica Brandino

# Novo dia de chuva em Paris cancela estreias em skate e tênis

SÃO PAULO Após marcar presença durante a cerimônia de abertura dos Jogos Olímpicos de Paris, a chuva voltou a dar as caras neste sábado (27) na capital francesa e cancelou as disputas no skate e no tênis.

Devido às condições climáticas, as primeiras provas do torneio de skate masculino na categoria street, previstas para a manhã (de Brasília), na Place de la Concorde, ocorrerão apenas na segunda-feira (29).

O Time Brasil será representado na competição por Kevin Hoefler —medalhista de prata nas Olimpíadas de Tóquio-2020—, Giovanni Vianna e Felipe Augusto.

Também por causa da chuva persistente que atinge a capital francesa, todas as partidas de tênis em quadras externas do complexo de Roland Garros foram canceladas neste sábado.

Bia Haddad Maia (22º no ranking de simples da WTA) e Laura Pigossi (110º) jogariam contra as chinesas Yuan Yue (40º) e Zhang Shuai (685º), respectivamente. Os duelos foram reagendados para este domingo (28).

Bia Haddad deve entrar em quadra por volta das 13h, e Laura, às 15h.

No torneio masculino, Thiago Wild encara Tomas Etcheverry (ARG) às 7h, e Thiago Monteiro terá pela frente Sebastian Baez (ARG) por volta das 13h.

O complexo tem apenas duas quadras cobertas.

Entre os jogos realizados até aqui, a polonesa Iga Swiatek, líder do ranking, bateu a romena Irina Camelia Begu (136º), enquanto Novak Djokovic (2º na ATP) e Carlos Alcaraz (3º) não tiveram dificuldades para vencer o australiano Matthew Ebden (sem ranking) e o libanês Hady Habib (275º), respectivamente.

Para domingo, a previsão do tempo indica que Paris terá um dia de sol, com baixa probabilidade de chuvas.

Confirmada a previsão, a skatista brasileira Rayssa Leal, prata no Japão e novamente candidata ao pódio, entrará em ação pela fase preliminar do street feminino, assim como a dupla formada por Bárbara Seixas e Carol Solberg no vôlei de praia.

Neste sábado, o diretor artístico da cerimônia de abertura dos Jogos Olímpicos, Thomas Jolly, classificou a chuva durante praticamente toda a cerimônia de abertura como um "convidado extra" do espetáculo apresentado.

"Vocês conhecem o lema de Paris: boia e não afunda. E alguém disse: A vida não é esperar que a tempestade passe, e sim aprender a dançar sob a chuva", disse.

Quadra de tênis molhada em Paris Violeta Santos Moura/Reuters

MÔNICA BERGAMO

monica.bergamo@grupofolha.com.br

# Matheus Costa

# 'Fomos do inferno ao céu', diz filho do seu Zé sobre sucesso

Conhecido por suas 'trolagens', publicitário mudou a vida de sua família graças às redes sociais e passou de promotor de boate endividado a influenciador que hoje cobre o principal evento do planeta, as Olimpíadas de Paris

O influenciador Matheus Costa em um café em Paris, na França Mônica Bergamo/Folhapress

Tudo o que poderia acontecer de ruim na vida de Matheus Costa, 28, se concentrou no ano de 2020: promotor de uma boate na Barra da Tijuca —ele ficava na porta distribuindo panfletos e tentando convencer as pessoas a entrarem no lugar—, perdeu o emprego por causa da epidemia da Covid-19. A casa noturna teve que fechar na longa quarentena.

*

O pai, José Carvalho, 68, era síndico do prédio em que vivem e perdeu sua principal fonte de renda: o aluguel de dois apartamentos que arrendava de vizinhos em Copacabana e realocava, com lucro, pela plataforma Airbnb. Pior que tudo: ele teve diagnóstico de câncer no intestino.

*

Um ano depois, Matheus era só felicidade. Começou a ganhar muito dinheiro, pagou as dívidas da família —e hoje está na França com o pai, fazendo a cobertura do principal evento do planeta, as Olimpíadas de Paris. Foi enviado aos Jogos pela Play9, que tem Felipe Neto entre seus sócios. Está em um grupo de profissionais integrado por jornalistas consagrados como Fátima Bernardes e Tino Marcos, ex-TV Globo.

*

O que parece milagre tem nome, diz ele: redes sociais.

*

Durante a pandemia, sem alternativas de divertimento, o jovem passava boa parte do dia vendo vídeos no TikTok. Teve então uma ideia: gravar a reação do pai, obcecado pela língua portuguesa, a seus erros gramaticais.

*

"Essa loja de açaí é muito cara. Se tivessem 'abrido' uma lanchonete...". O pai, já se recuperando da cirurgia de retirada do tumor, interrompe: "'Abrido' não existe, Matheus. Pelo amor de Deus. Tá louco?"

*

O vídeo explodiu, com um milhão de visualizações. "Eu tomei um susto. Eu não tinha seguidores no TikTok", diz o influenciador. Fez um segundo vídeo. "Pai, vou ali no mercado comprar leite condensado 'pra mim' fazer brigadeiro mais tarde". "Pqp, Matheus. 'Pra mim'?", respondeu o pai.

*

Num terceiro vídeo, ele pergunta: "Hein, pai? 'A gente vamos' que horas lá pegar o carro?" O pai mergulha a cabeça entre as mãos, solta um palavrão e diz: "Não tá dando pra te aguentar, não".

*

Foi assim, filmando a própria família, que Matheus acumulou 5,9 milhões de seguidores e 141,1 milhões de curtidas no Tiktok, além de 3,4 milhões de seguidores no Instagram e 699 mil inscritos no YouTube. Outros 571 mil perfis o acompanham no Facebook, e 215 mil, no X (antigo Twitter).

*

Aos 28 anos, ele nunca tinha feito uma viagem tão longa na vida como essa a Paris, em que vai ficar 25 dias longe de casa. O pai, celebrizado como seu Zé, o acompanha.

*

Na semana passada, Matheus conversou com a coluna em um café perto da estação Gare de l'Est, em Paris. E contou um pouco da história da sua vida, tão comum, e por isso mesmo tão excepcional.

*

Matheus se formou em publicidade em 2018. "Comecei a fazer um monte de entrevista de emprego e não passava em nenhuma. Nenhuma, nenhuma, nenhuma."

*

Conseguiu trabalho na boate All In, na Barra. "Distribuía os panfletos na porta de quinta a domingo. Ganhava uma 'merreca', R$ 150 por noite", diz. "Era um emprego, assim, bem ruim. E cansativo. Eu passava a madrugada inteira fora de casa. Meus pais detestavam."

*

"E eu pensava 'cara, e aí? O que eu vou fazer depois? Eu tô com 25 anos, não tenho dinheiro ainda, nada consolidado'. Foi batendo um certo desespero."

*

Depois de três anos na labuta, conseguiu juntar R$ 6.000. "Eu morava na casa dos meus pais, gastava pouco." A meta era chegar aos R$ 20 mil para se associar ao irmão e abrir seu próprio negócio em eventos.

*

Mas veio a pandemia. E a família toda ficou desempregada. Em 2021, veio a doença do pai. Para agravar, a família não tinha plano de saúde. "A gente vivia no limite do orçamento."

*

A cirurgia era urgente, e eles decidiram não esperar na fila do SUS. Juntaram tudo o que tinham —os R$ 6.000 de Matheus e toda a poupança dos pais e do irmão. Levantaram empréstimos e reuniram os R$ 50 mil de que precisavam para o tratamento. "A gente ficou devendo para meio mundo. Estávamos ferrados. Toda noite eu chorava com medo de o meu pai morrer", afirma.

*

Seu Zé se recuperava em casa quando Matheus fez o primeiro vídeo com ele, "ainda colostomizado, todo magrinho".

*

E a vida da família mudou. "Veio a primeira publi, a segunda publi", segue Matheus, referindo-se a ações publicitárias que ele faz em seus vídeos.

*

A primeira empresa a procurá-lo foi o banco Itaú. "Eu pensei: 'Caraca!'. Cobrei R$ 500. Eu nem sabia quanto cobrar. Hoje vejo que, na real, já devia valer uns R$ 20 mil."

*

Mesmo apresentando uma proposta, estava relutante, temeroso de descontentar seus seguidores. O banco aumentou a oferta para R$ 3.500. "Aí eu falei: 'Caraca, cara, é muito dinheiro'. E era um dinheiro fácil, né? Só naquele vídeo eu ganhei mais que num mês inteiro [de seu trabalho na boate]."

*

Outras "publis" apareceram. Em três meses, ele ganhou R$ 30 mil —exatamente o tamanho da dívida feita pela família para custear a cirurgia do pai. "Paguei tudo, e contratei um plano de saúde para ele."

*

"Então, em pouco tempo eu saí do período mais triste da minha vida para o mais feliz. A minha vida virou. Ganhei uma nova carreira, e meu pai, uma nova vida. Fomos do inferno ao céu. Ele passou a ser reconhecido na rua, a viajar. Cara, foi coisa de maluco mesmo."

*

A terceira coisa que Matheus fez com tanto dinheiro foi pagar uma viagem à Europa, em 2022, para toda a família. "A gente sempre juntava dinheiro para fazer essa viagem, mas nunca conseguia. Sempre acontecia alguma coisa inesperada e tínhamos que gastar tudo."

*

No mesmo ano, ele e o pai foram ver a Copa do Mundo no Qatar. Seu Zé não queria. Foi convencido por ninguém menos que o ex-jogador Ronaldo Fenômeno —que nesta época já seguia Matheus Costa nas redes sociais e topou gravar um vídeo para ele.

*

"Porra, seu", Zé, na moral, só você não quer ir para a Copa? Deixa de ser negacionista, cara. Vem. Eu tô esperando você aqui", apelou o ex-craque. "O Ronaldo até convidou a gente para saltar de paraquedas. Mas eu nunca faria isso, meu pai muito menos", relembra.

*

Outra celebridade de primeira grandeza que participou de uma "trolagem" com o publicitário foi Luciano Huck. Os dois combinaram que o apresentador iria gravar o quadro Lar Doce Lar, em que reforma a casa das pessoas, no apartamento de Mateus. Chegando, propôs jogar fora todos os móveis e quadros de seu Zé. Que ficou apavorado.

*

Depois da Copa do Qatar, pai e filho viajaram para Miami, nos EUA, para ver o basquete da NBA. E então surgiu a oportunidade de ver as Olimpíadas de Paris. "Ele ficou em cólicas. Ele ama Paris, não tinha conseguido visitar no passado. Conhecer o Museu do Louvre era um sonho."

*

Seu Zé estudou Direito, mas não chegou a se formar. Trabalhou como bancário, foi representante comercial, teve uma loja de chocolate.

*

O publicitário acredita que o pai faz tanto sucesso nas redes porque é um tipo comum, que ele define como "o pai desesperado, que olha para o filho e fala: 'Esse moleque, pô, não vai dar em nada'. Eu cheguei a repetir duas vezes de ano, ele pegava minhas redações, corrigia tudo."

*

Mas a vida reservou boas surpresas para ambos. Matheus é hoje agenciado pela Play9, que implantou um ritmo mais profissional ao que se transformou em seu negócio.

*

É a Play9 que busca novos contratos e que também filtra as propostas comerciais que chegam para ele —Matheus já foi convidado até para fazer presença em festas em troca de cachê. "Mas a minha praia é fazer vídeos criativos", diz ele.

*

Os produtos que divulga também passam por um crivo. "Eu não vou ganhar uma pizza e fazer publicidade disso, senão meu perfil vai virar um classificado."

*

O influenciador hoje faz cerca de quatro "publis" por mês. Pode faturar, no pico, até R$ 100 mil por mês. Garante, no entanto, que seus pés seguem fincados no chão.

*

"Eu tenho consciência de que a internet é volátil, que as coisas mudam muito rápido. É muito mais volátil do que a carreira de um profissional de televisão, por exemplo. Estou ganhando bem hoje, mas amanhã posso não ganhar mais nada." A competição no meio é feroz. Segundo a Play9, mais de 10 milhões de pessoas se declaram influenciadoras.

*

"Meus pais são muito traumatizados com essa coisa de dinheiro, né? E sempre me falaram: 'Matheus, aproveita teus 15 minutos de fama, guarda dinheiro. A primeira coisa que você tem que fazer agora é comprar um apartamento. Garante pelo menos ter um teto'", revela. A meta do publicitário é "conseguir ter uma aposentadoria".

*

O apartamento já foi comprado —no mesmo prédio em que moram os pais, em Copacabana. "Eu almoço e janto todos os dias com eles. Nasci nesse prédio e vou morrer nesse prédio", afirma ele.

*

Matheus acredita que está conseguindo driblar a volatilidade da internet. "Faço 'trolagem', mas mudo os temas", diz. Novos integrantes começaram a aparecer nos esquetes: a mãe, a tia, o primo —numa espécie de "A Grande Família" produzida pela TV Globo. Só que, no caso, os personagens são reais. "É uma espécie de reality da gente, e a galera se identifica bastante porque é uma típica família de classe média brasileira", diz Matheus.

*

A viagem a Paris está servindo para ele "ver como é mesmo o francês. Vou para um café com o meu pai, comemos um croissant. E encontramos muitos brasileiros."

*

Na Casa Brasil, espaço de eventos do Comitê Olímpico Brasileiro, o publicitário encontrou "um monte de criadores de conteúdo", pessoas que, como ele, ganharam espaço no universo de comunicadores do país a partir do computador de suas próprias casas. "Criador fica muito fechado em casas, gravando. Estou conhecendo agora a galera que eu só conhecia pela internet."

> "Meus pais são muito traumatizados com essa coisa de dinheiro, né? E sempre me falaram: "Matheus, aproveita teus 15 minutos de fama, guarda dinheiro. Garante pelo menos ter um teto"

# Brasil vai pagar mais por ouro do que os EUA

Topo do pódio renderá a esportistas brasileiros R$ 350 mil nos Jogos de Paris; Estados Unidos pagarão R$ 212 mil

**Luís Curro**

SÃO PAULO Já se foi há muito o tempo em que os esportistas que subiam ao pódio nas Olimpíadas tinham como recompensa exclusivamente a medalha.

Ela se bastava em si, era motivo de felicidade e orgulho. Não que não seja mais, mas, hoje, ela tem, sim, seu preço. A depender do país, traz um bônus econômico embutido. Dinheiro, que todo mundo gosta, inclusive os esportistas olímpicos.

Muitas nações, por intermédio do Ministério do Esporte ou do comitê olímpico nacional, oferecem remuneração financeira a seus campeões, vice-campeões e terceiros colocados.

O Brasil está nesse rol de pagadores por medalha. Em Paris-2024, se um atleta, competindo individualmente, faturar a medalha de ouro, o COB (Comitê Olímpico do Brasil) pagará R$ 350 mil. A prata vale prêmio de R$ 210 mil, e o bronze, de R$ 140 mil.

Esses valores, conforme levantamento feito pelo jornal USA Today, colocam o Brasil acima de representantes do primeiro mundo, como Alemanha, Austrália, Canadá, Dinamarca e EUA, em um ranking de gratificação monetária.

Na comparação com os EUA, nação que, com muita folga, mais medalhas ganhou nos Jogos Olímpicos da era moderna (2.941 desde Atenas-1986), o Brasil, dono de 150 láureas, pagará 65% a mais.

Atleta norte-americano que levar o ouro nos Jogos franceses receberá de seu comitê US$ 37,5 mil (R$ 212 mil). Se a medalha for de prata, US$ 22,5 mil (R$ 127 mil) e, se o resultado for o lugar menos nobre do pódio, US$ 15 mil (R$ 85 mil).

Medalha de ouro dos jogos de Paris-2024 Thomas Samson/AFP

O país que pagará mais fartamente a um medalhista de ouro em prova individual, conforme o levantamento do periódico estadunidense, é a Sérvia — o equivalente a R$ 1,21 milhão.

Na sequência aparecem Malásia (R$ 1,2 milhão), Marrocos (R$ 1,13 milhão), Itália (R$ 1,1 milhão) e Lituânia (R$ 1 milhão).

A Alemanha oferecerá a um campeão olímpico R$ 121,5 mil; o Canadá, R$ 82,6 mil; a Dinamarca, R$ 81,5 mil; e a Austrália, R$ 75,4 mil.

O COB muda a premiação para as conquistas em grupo (dois a seis atletas, como no vôlei de praia, no hipismo por equipe e nos revezamentos do atletismo e da natação, por exemplo) e coletivas (basquete, vôlei, futebol, handebol, entre outros).

Nesses casos, respectivamente, o ouro vale R$ 700 mil e R$ 1,05 milhão, a prata R$ 420 mil e R$ 630 mil, e o bronze, R$ 280 mil e R$ 420, a serem devidamente repartidos entre todos os vencedores.

**CHINA CONQUISTA AS DUAS PRIMEIRAS MEDALHAS DE OURO DOS JOGOS OLÍMPICOS DE PARIS**

Li Mingo/Xinhua

A primeira medalha de ouro dos Jogos Olímpicos de Paris-2024 foi conquistada pela China. O país asiático alcançou o topo do pódio com na manhã deste sábado (27) com a vitória de Huang Yuting e Sheng Lihao, por 16 a 12, na prova de tiro esportivo com carabina de ar comprimido de 10 metros, na categoria de equipes mistas. A prata ficou com a dupla Keum Jihyeon e Park Haju, da Coreia do Sul. Antes, ocorreu a disputa do terceiro lugar. Alexandra Le e Islam Satpayev, do Cazaquistão, se tornaram os primeiros medalhistas nesta edição dos Jogos ao baterem Anna Janssen e Maximilian Ulbrich, da Alemanha. Há três anos, em Tóquio, a China também conquistou o primeiro ouro, e também no tiro. Ainda neste sábado, a dupla Yani Chang e Yiwen Chen (foto) conquistou o segundo ouro para o país asiático, durante a final feminina do trampolim sincronizado de 3 metros. Os Estados Unidos levaram a medalha de prata nos saltos ornamentais, com Sarah Bacon e Kassidy Cook, e a Grã-Bretanha terminou com a terceira posição no pódio.

# Mesa-tenista chilena Tania Zeng, 58, perde mas realiza sonho olímpico

**TÊNIS DE MESA**

**Andrew McKirdy**

PARIS | AFP A mesa-tenista chilena Tania Zeng não conseguiu vencer e foi eliminada na fase preliminar, mas realizou um sonho ao estrear nos Jogos Olímpicos aos 58 anos, em Paris-2024.

Zeng, que nasceu na China, mora no Chile há 35 anos. Quando jovem, competiu no tênis de mesa em seu país, mas se afastou do esporte até começar a retomar a prática durante a pandemia de Covid. Não demorou muito para subir posições no ranking sul-americano.

"Voltei ao tênis de mesa depois de 30 anos e agora posso estar nos Jogos Olímpicos. Meu sonho se tornou realidade", disse a jogadora, representante mais velha da história olímpica do Chile.

"Dei tudo de mim em todas as competições e foi assim que consegui chegar aqui", afirmou. Na França, ela perdeu por 4 sets a 1 para outra veterana, a libanesa Mariana Sahakian, 46.

Zeng nasceu na província chinesa de Henan e começou a jogar desde muito jovem o tênis de mesa, no qual a China é a grande potência. Ajudou o fato de sua mãe ser treinadora desse esporte.

Ela foi selecionada para competir pela China aos 16 anos, mas encerrou a carreira antes de o tênis de mesa estrear no programa olímpico, em Seul-1988.

A jogadora se mudou para o Chile e se estabeleceu no país. Nos Jogos Pan-Americanos de Santiago-2023, Zeng conquistou a medalha de bronze na competição por equipes.

Teria sido essa sua estreia olímpica e também sua despedida?

A mesatenista afirma acreditar ser provável, pois tem consciência de que não será fácil estar na próxima edição, daqui a quatro anos, em Los Angeles, quando terá 62 anos.

No entanto, ele não descarta essa possibilidade. "Será um pouco difícil, mas continuarei jogando até que meu corpo diga que acabou."

Apesar dos 58 anos, Zeng não é a jogadora mais velha do torneio olímpico de tênis de mesa. Ni Xialian, 61, também nascida na China, representa Luxemburgo.

A chilena afirma ter certeza de que a China é uma fábrica de jogadores de tênis.

A mesatenista Tania Zeng, 58, compete em Paris Wang Dongzhen/Xinhua

## PETITES

**Medina e Chumbinho avançam, Felipinho vai para a repescagem**
O surfe brasileiro, na disputa masculina, manteve todos seus participantes com chance nas Olimpíadas de Paris após a primeira rodada, neste sábado (27). Em Teahupoo, no Taiti, Gabriel Medina e João Chianca, o Chumbinho, passaram diretamente para as oitavas de final. Filipinho Toledo não venceu sua bateria, porém terá chance de avançar pela repescagem, que será disputada neste domingo (28) em oito baterias, das 18h48 às 23h (de Brasília). Na segunda-feira (29) é a vez das oitavas. Ainda indefinidas, serão disputadas também em oito baterias.

**Brasileiros são eliminados no primeiro dia de disputas do judô**
TNo judô, Natasha Ferreira (até 48 kg) foi eliminada na primeira luta, enquanto Michel Salgado (até 60 kg) caiu nas oitavas. A japonesa, que derrotou a brasileira Natasha Ferreira na estreia, aplicou um waza-ari na final e conquistou a medalha de ouro. Baasankhuu Bavuudorj, da Mongólia, foi prata, enquanto Shrine Boukli, da França, e Tata Babulfath, da Suécia, dividiram a medalha de bronze. Neste domingo (28), quem entra no tatame é Larissa Pimenta, na categoria 52 kg, e William Lima, na 66 kg. William estreia contra Sardor Nurillaev, do Uzbequistão, enquanto Larissa terá pela frente Djamila Silva, de Cabo Verde.

**Rafael Nadal e Carlos Alcaraz vencem estreia de duplas no tênis**
A parceria formada pelos espanhóis Rafael Nadal e Carlos Alcaraz estreou nos Jogos de Paris superando os argentinos Andrés Molteni e Maximo González por 2 sets a 0, com parciais de 7 a 6 no primeiro set, e 6 a 4 no segundo. Nadal voltaria às quadras neste domingo (28) para jogar torneio em simples contra o húngaro Marton Fucsovics, mas ainda não está confirmado, porque, após o duelo deste sábado, afirmou que pode desistir para se concentrar na dupla. A decisão final, segundo o atleta de 38 anos, será tomada na manhã deste domingo, juntamente com sua equipe. Nesta semana, ele chegou a cancelar treinos.

**Brasil cai diante da Espanha nas duplas mistas do tênis de mesa**
Por 4 sets a 2, os brasileiros Bruna Takahashi e Vitor Ishiy perderam para os espanhóis Álvaro Robles e Xiao Maria no torneio de duplas do tênis de mesa, neste sábado, e foram eliminados da competição. Após perderem o primeiro set, eles melhoraram e venceram os dois seguinets. No entanto, o ritmo diminuiu e os adversários aproveitaram e fecharam o duelo. Neste domingo (28), Hugo Calderano, número 4 do mundo, fará sua estreia nos jogos contra o cubano Andy Pereira, às 16h (de Brasília). Uma hora depois, Bruna Takahashi encara a nigeriana Edem Offiong no torneio individual feminino.

# Nathalie passa mal, perde na estreia e irá retirar tumor

## Esgrimista ítalo-brasileira pede atendimento, volta à luta, mas é eliminada

**ESGRIMA BRASIL**

André Fontenelle e Lucas Bombana

PARIS E SÃO PAULO Horas depois de revelar o diagnóstico de um tumor benigno no cóccix, a esgrimista Nathalie Moellhausen passou mal durante seu combate de estreia, e despedida, nos Jogos Olímpicos, contra a canadense Ruien Xiao, 16.

Quando Moellhausen pediu atendimento médico, o placar estava 10 a 6 para a canadense, com 1min30s de luta. A brasileira chegou a sentar-se no chão. Ela ainda retornou para disputa e ficou até o fim, mas perdeu por 15 a 11.

Após a luta, visivelmente desgastada, disse que vai falar com a imprensa somente depois de um procedimento para a retirada do tumor, marcado para segunda (29).

No final da noite de sexta-feira (26), Moellhausen, que mora e treina em Paris, publicou uma mensagem em inglês, assinada pelo Team of Nathalie. O texto dizia que "uma estranha piada do destino recentemente tornou dura sua jornada olímpica, devido a uma séria questão de saúde, exigindo hospitalização de emergência, da qual ela só teve alta esta semana".

A esgrimista ítalo-brasileira Nathalie Moellhausen pede atendimento Reprodução/SporTV

"O desafio tem sido enorme para recuperá-la a tempo de competir. Qualquer que seja o desfecho, Nathalie estará em sua amada pista de esgrima uma vez mais, como sonhou, contra todas as estatísticas e previsões", acrescentou.

A Folha apurou que o problema foi descoberto há algumas semanas. A brasileira não fazia nenhuma publicação no Instagram desde o último dia 7, quando publicou o vídeo de uma apresentação de esgrima no Hôtel de Crillon, um dos mais luxuosos da capital francesa.

Nascida em Milão em dezembro de 1985, Moellhausen começou na prática esportiva defendendo o país europeu. Sua primeira conquista foi a medalha de bronze no mundial júnior de 2004, na Bulgária.

Em 2003, aos 18 anos, passou a treinar e competir pela Força Aérea Italiana. O primeiro título mundial na categoria sênior viria em 2009, quando ficou com o ouro por equipes na espada.

No mundial de 2010, conquistou a medalha de bronze no individual. Em Londres-2012, debutou em Jogos Olímpicos como reserva do time italiano, que acabou caindo nas quartas de final para os Estados Unidos.

De mãe ítalo-brasileira e com mais chances de disputar uma Olimpíada como titular pelo Brasil, naturalizou-se brasileira em 2013.

"É preciso coragem para mudar de nacionalidade e largar um país para ir para o outro. Pode ser visto como traição, como foi por umas pessoas. Mas eu sabia que o tempo ia dizer tudo, que se um dia eu ganhasse pelo Brasil, eu nunca ia dar as costas para a Itália", disse em entrevista para o portal Olympics.com, em 2022.

Na estreia olímpica defendendo o Brasil, na Rio-2016, avançou até as quartas de final, alcançando o melhor resultado do país na modalidade.

A maior conquista da carreira viria em 2019, quando levou o título mundial na espada, em Budapeste, derrotando na final a chinesa Lin Sheng. Chegou como uma das candidatas ao pódio em Tóquio-2020, mas acabou eliminada logo na primeira rodada.

Nos Jogos Pan-Americanos de Santiago, em 2023, conquistou o ouro inédito para o Brasil na modalidade da espada por equipes, ao lado de Victoria Vizeu e Amanda Netto. Ela já havia conquistado três bronzes, em Toronto-2015 e Lima-2019.

Em 2024, Moellhausen ficou com o bronze no Grand Prix de Budapeste, quando assegurou a vaga para os Jogos de Paris-2024.

**BRASIL COMEÇA BEM, MAS GIGANTE FRANCÊS COMANDA VIRADA DOS DONOS DA CASA NA ESTREIA MASCULINA NO BASQUETE**

O time masculino de basquete do Brasil perdeu para a França, dona da casa, por 78 a 66. A partida até começou bem para os brasileiros, que ganharam o primeiro quarto por 23 a 15.

Já no final do 2º quarto, o Brasil perdeu a vantagem. O pivô Victor Wembanyama (foto), de 2,24 m de altura, fez 14 pontos na 1ª etapa —35% dos pontos franceses nesse período.

Leo Meindl e Cristiano Felicio foram os cestinhas do Brasil, com 14 pontos cada. A seleção está no grupo B e enfrenta ainda a Alemanha, na terça (30), e o Japão, na sexta (2). Mark J. Terrill/Pool via Reuters

# Diogo Soares vai à final do geral; Nory é eliminado

**GINÁSTICA ARTÍSTICA BRASIL**

SÃO PAULO No primeiro dia da ginástica artística nos Jogos de Paris, o Brasil teve boas notícias com Diogo Soares, que se classificou para a final do individual geral, mas viu Arthur Nory ser eliminado após um erro em sua apresentação na barra fixa, sua única prova.

Soares, de 22 anos, alcançou na fase eliminatória uma nota 81.999 na somatória dos seis aparelhos —argolas, salto, barras paralelas, barra fixa, solo e salto— e terminou em 19º na classificação geral. Avançaram para a final os 24 mais bem colocados.

A melhor nota que o ginasta natural de Piracicaba (SP) alcançou foi no salto, com 14.200, seguido pela barra fixa (14.133) e pelas barras paralelas (13.933).

"A principal [disputa, para mim] era o individual geral. Fiquei até chocado com isso, porque consegui fazer uma boa série", disse Soares, em entrevista à TV Globo após o fim das rotações. "Quando eu deitar na minha cama hoje de tarde para descansar, eu vou imaginar e sonhar, e [agora] é só esperar."

Esta é a segunda experiência olímpica de Diogo, que chegou à final do individual geral em Tóquio-2020, terminando na 20ª colocação. Ele também foi medalhista de bronze no individual geral masculino nos Jogos Olímpicos da Juventude de 2018, em Buenos Aires (ARG).

A disputa por medalhas acontecerá às 12h30 (de Brasília) de quarta-feira (31).

Já Arthur Nory, que competia apenas na barra fixa em Paris, cometeu um erro em sua apresentação e terminou com 12.900 pontos, insuficientes para que ele avançasse à final do aparelho, disputada apenas pelos oito melhores. Ele ficou na 44ª colocação.

Campeão mundial em 2019 na prova, Nory arriscou uma série de dificuldade mais elevada na fase eliminatória, mas se complicou logo no início, ao não conseguir completar uma acrobacia no ar.

Ele possui uma medalha olímpica: o bronze no solo nos Jogos Rio-2016.

## MEDALHAS

Considerando o total de ouros*

| | | Ouro | Prata | Bronze | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1º | Austrália | 3 | 2 | 0 | 5 |
| 2º | China | 2 | 0 | 1 | 3 |
| 3º | Estados Unidos | 1 | 2 | 2 | 5 |
| 4º | França | 1 | 2 | 1 | 4 |
| 5º | Bélgica | 1 | 0 | 1 | 2 |
| 6º | Cazaquistão | 1 | 0 | 1 | 2 |
| 7º | Japão | 1 | 0 | 1 | 2 |
| 8º | Alemanha | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 9º | Hong Kong | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 10º | Itália | 0 | 1 | 2 | 3 |
| | Brasil | 0 | 0 | 0 | 0 |

*Atualizado até 19h (de Brasília)

## NA TV

**IMPERDÍVEL**

Huang Wei - 2.jun.24/Xinhua

**TÊNIS DE MESA**
**16h O brasileiro Hugo Calderano estreia nos Jogos de Paris contra o cubano Andy Pereira na luta para chegar à disputa de medalhas**
SporTV 2

**HANDEBOL**
**4h Brasil x Hungria fem.**
Globo/SporTV 2/Cazé TV

**GINÁSTICA ARTÍSTICA**
**4h30 Classificatória fem.**
SporTV

**JUDÔ**
**5h Larissa Pimenta (52kg) e William Lima (66kg)**
SporTV 3/Cazé TV

**NATAÇÃO**
**6h Eliminatórias 200 m livre masc.,400 m medley masc. e 200 m livre fem.**
SporTV 4/Cazé TV

**VÔLEI DE PRAIA**
**6h Carol/Bárbara (BRA) x Akiko/Ishii (JAP)**
GLOBO/SporTV 2

**VÔLEI DE PRAIA**
**11h Ana Patrícia/Duda (BRA) x Marwa/D. Elghobashy (EGT)**
GLOBO/SPORTV 2/CAZÉ TV

**FUTEBOL FEM.**
**12h Brasil x Japão**
GLOBO/SPORTV/CAZÉ TV

**SKATE**
**12h Rayssa Leal tenta conquistar o ouro na categoria street; eliminatória é 7h e final às 12h**
SPORTV 2/CAZÉ TV

**VÔLEI DE PRAIA**
**15h Evandro/Arthur (BRA) x Hörl/Horst (AUT)**
GLOBO/SPORTV/CAZÉ TV

**NATAÇÃO**
**15h30 Finais**
SPORTV/CAZÉ TV

## PEDRO VINICIO

# O skate é feminino

**Karen Jonz**

Musicista e skatista, quatro vezes campeã mundial de vertical e primeiro ouro feminino dos X Games

*Oi, eu sou Karen Jonz, nova colunista que veio falar de skate por aqui. Sou quatro vezes campeã mundial de vertical, primeiro ouro feminino brasileiro dos X Games, mas a primeira vez que eu subi num skate com 16 anos eu caí. Rompi o ligamento do tornozelo e fiquei imobilizada. No dia seguinte desse episódio, faríamos uma excursão com a escola, na qual eu não pude ir. Nessa época estava no último ano do colegial, tinha um namoradinho e era uma adolescente nada descolada. Nesse fatídico dia, voltando do passeio ele me traiu com outra menina, e a escola inteira (menos eu) ficou sabendo. Foi um trauma duplo, mas assim que eu melhorei tentei mais uma vez andar de skate, e dessa vez foi para sempre. Já o garoto nunca mais ouvi falar.*

*No início meu pai não me proibia de andar, mas também não me apoiava. Dizia que era coisa de puta. Eu queria muito saber de onde ele tirou essa ideia, pois era uma combinação no mínimo interessante para o final dos anos 90. Descobri por acidente, anos depois, que ele conhecia uma garota que andava de skate, e também fazia programas. Se por coincidência do destino eu não tivesse conhecido essa garota, ia até hoje achar que ele tinha inventado essa historia, mas era tudo verdade.*

*Os primeiros a aceitarem que a coisa do skate seria um caso vencido foram meus avós. "Já que você vai fazer isso, então que faça protegida pelo menos". Entramos no Golzinho dourado do seu Osmar, rumo a uma loja de equipamentos de ballet, que por algum motivo também vendia kits de proteção de patins. Esse foi o presente deles para mim. A motivação pode ter sido pessoal, pois eu sei que no fundo ainda tinham esperanças que eu mudasse de ideia e decidisse finalmente me candidatar a miss. Assim pelo menos poderiam garantir que minhas canelas não estariam completamente roxas. Mas enxerguei como demonstração de amor.*

*Comecei na rua, com meninos. Aos poucos fui conhecendo outras garotas que andavam também. Eu me questionava porque não via mulheres nas revistas e mídias especializadas, parecia que não existiam. Eu achava estranho, pois sabia de histórias de mulheres que já andavam de skate no Brasil desde os anos 70.*

*A resposta veio um tempo depois, quando conheci a zine/revista de skate feminino "Check it out", feito pelas próprias skatistas, pois as revistas da época não davam espaço para as mulheres. O mesmo acontecia com campeonatos. Poucos incluíam a categoria feminina e, mais de uma vez, tivemos que organizar nossos próprios eventos.*

*A grande maioria das skatistas até meados da primeira década dos anos 2000 estavam saindo da adolescência e entrando na vida adulta. Muitas que conheci, chegando numa certa idade tiveram que parar de andar para ajudar em casa, coisa que eu não via acontecer com os garotos. Os ambientes de skate não eram exatamente convidativos a crianças, diria que muitos deles, hostis. Cenário que mudaria durante as próximas décadas.*

*Meu avô teve câncer e no fim não conseguia acompanhar os eventos, quando eu comecei a finalmente ficar no pódio. Me mudei para Califórnia para conseguir andar melhor, já que a situação das pistas no Brasil era bastante precária. A cada visita, trazia todos os troféus, medalhas e algumas histórias. Dava um jeito de adaptar a linguagem, com nomes complicados de manobras, para que ele e minha avó pudessem entender um pouco melhor, habilidade que me foi útil mais tarde em 2021, quando fui comentarista nas Olimpíadas de Tóquio e consegui transmitir ao público o skate com uma linguagem mais acessível.*

*Nos últimos 30 anos eu vi o skate feminino se construir, tijolinho por tijolinho. Cada vez que uma mina conquistou uma coisa para si, conquistou para todas. Cada pódio, cada patrocínio, cada espaço na mídia. Uma manobra por vez, dia por dia. Lenta e incansavelmente, geração após geração deixando o seu legado, para que hoje fosse possível. Eu sempre sonhei que o skate pudesse trazer mais possibilidades para as mulheres. E hoje vivo esse presente. Não é todo mundo que em vida consegue assistir o que plantou frutificar. Eu estou tendo esse privilégio. Antes eu defendia o skate feminino. Agora eu apenas afirmo: o skate é feminino. E apesar de já ter começado há muito tempo, está só começando.*

# Paris é uma festa

**Tostão**

Cronista esportivo, participou como jogador das Copas de 1966 e 1970. É formado em medicina

*A festa de abertura das Olimpíadas foi maravilhosa, emocionante, humana e inédita. A transmissão do SporTV, comandada por Milton Leite, foi excelente. Desfrutei da cerimônia e matei a saudade da cidade, onde estive meses atrás em férias.*

*Nada mais prazeroso do que caminhar, flanar pelas ruas de Paris, pela praia de Ipanema para ver o pôr do sol e andar pela praça da Liberdade, em Belo Horizonte.*

*Gostei de ver dias atrás Raí participar do transporte da chama olímpica até Paris. Ele, além de ídolo do Brasil e da França, simboliza o cidadão e o atleta lúcido e correto.*

*Quero ver um pouco de todos os esportes, até o badminton. Espero que os jornalistas presentes nas competições sejam didáticos sobre as regras e os detalhes de cada esporte. Quando se conhece os detalhes fica mais prazeroso. Não basta torcer, é preciso compreender.*

*Esta preocupação em ser didático deveria ser habitual no futebol. A maioria não sabe o que é marcação alta e baixa, atacar a bola, o espaço, extremos desestruturantes, quebrar linhas, o uso do verbo entregar no sentido de corresponder e tantas outras palavras e expressões. "As palavras existem para dizer e não para enfeitar" (Graciliano Ramos).*

*Na primeira rodada do futebol feminino, o Brasil venceu a Nigéria por 1 a 0. O time teve boa atuação, mas precisa melhorar coletivamente para ter mais chance de vencer seleções fortes como Espanha, EUA, Alemanha e outras.*

*Neste domingo (28) o Brasil enfrenta o Japão. Contra a Nigéria, a equipe estava muito espaçada, deixando grandes espaços entre os setores, além de abusar das bolas longas da defesa para o ataque.*

*Independentemente do desejo tático, a deficiência coletiva do futebol feminino é a mesma do masculino. Meio campo avança e os zagueiros continuam colados à grande área, deixando grandes espaços entre os dois setores para o adversário.*

*Obviamente, muitos outros fatores entram em campo. Ganha-se e perde-se de várias maneiras. Como diz o chavão, o campo fala. O problema é que muitas vezes não entendemos o que acontece no gramado.*

**Correr e sonhar**

*Era véspera da disputa final pela medalha de ouro na prova de maratona feminina. Maria era finalista brasileira. Antes de dormir e depois de dar muitas entrevistas, ela lembrou sua infância pobre no interior. Era conhecida como a menina que corria.*

*Maria está com 22 anos. Aos 18 foi levada para um grande clube de Belo Horizonte. Ela treinou bastante, ganhou muitas competições até ser finalista para a conquista da medalha de ouro.*

*Maria não conseguia dormir. Estava ansiosa. Isso acontecia sempre na véspera de uma competição, mas agora era diferente, valia a medalha de ouro. Dormiu e teve um pesadelo. Estava paralisada. O árbitro deu a partida e ela não conseguia sair do lugar. Foi eliminada. No momento em que era vaiada, acordou aliviada. Pensou "deve ter sido o medo do fracasso".*

*Depois do pesadelo, se sentiu mais forte, com a certeza de que venceria. Desde o início da corrida manteve uma longa distância para a segunda colocada até terminar a prova. Era medalhista de ouro.*

*Mais tarde, na festa pela conquista, Maria, depois de telefonar para os seus pais, saiu sem ninguém perceber e foi para o dormitório. Dormiu abraçada à medalha, com imensa alegria e orgulho do dever cumprido. A vida continuava.*

# VAR não pegou no Brasil

**Juca Kfouri**

Jornalista e autor de "Confesso que Perdi". É formado em ciências sociais pela USP

*O VAR foi concebido para evitar injustiças flagrantes no Planeta Bola, onde o futebol se transformou em grande negócio e precisa ser protegido dos limites do olho humano.*

*Ninguém nunca pensou que seria instrumento para erro zero porque manejado pelos humanos. Apenas evitaria equívocos extravagantes.*

*No Brasil, desde sua implantação, o VAR comete erros inadmissíveis e a cada rodada se desmoraliza.*

*Intervencionista ao extremo, procura pelo em ovo e desrespeita as decisões de campo mesmo quando os assopradores de apito estão perto do lance e deixam o jogo correr.*

*Para pegar dois exemplos recentes, vejam a rara leitora e o raro leitor o que aconteceu nos jogos entre Palmeiras x Cruzeiro e Corinthians x Grêmio, ambos com mandos de campo dos times paulistas.*

*O Cruzeiro teve gol anulado quando era derrotado por 1 a 0 em lance visto de perto e contestado pelo VAR —que achou falta onde nem que tivesse acontecido era para ser revista, porque longe de ser falha gritante.*

*Do mesmo modo, em Itaquera, um puxão no braço de atacante corintiano resultou em pênalti contra a equipe gaúcha e no 1 a 1.*

*Houve o puxão? Houve. Sua senhoria o assoprador estava no lance? Estava. Marcou a falta? Não marcou a falta e nem os corintianos protestaram com veemência.*

*Mas o VAR ficou indignado e chamou o homem do apito para examinar o lance.*

*Daí ele viu o que todos puderam ver: o zagueiro tricolor, em gesto imprudente nestes tempos de arbitragem eletrônica, puxa o braço do atacante alvinegro e logo solta, o que não impede o jogador de se atirar espalhafatosamente no gramado.*

*Diante da tela do VAR, intimidado pela observação de quem estava na cabine, e sob os efeitos da torcida local, sem um pingo de personalidade, o apitador botou a bola na marca do cal.*

*O Brasil é o país em que certas leis não pegam e está em vias de ser declarado incapaz de implantar o VAR.*

*Já se disse que somos um país que desmoraliza até a honestidade. Há controvérsias.*

*O que está cada vez mais claro, enquanto os robôs não forem escalados para apitar jogos de futebol, é a incompatibilidade entre o VAR e nossas equipes de arbitragem.*

*Eles são todos inúteis? E prepotentes?*

**Antissemita, eu?**

*A Federação Israelita de São Paulo publicou nota a respeito de minha coluna da última quarta-feira (24) publicada sob o título "Hipocrisias e emoções olímpicas".*

*Sem argumentos, a nota oficial parte para o de sempre: acusa de antissemita quem chama de terrorista tanto o Hamas quanto o governo de Bibi Netanyahu.*

*E diz que não cabe comparar o horror feito pela Rússia na Ucrânia ao de Israel na Faixa de Gaza.*

*Pois eis que cabe quando o Comitê Olímpico Internacional proíbe a Rússia de participar dos Jogos Olímpicos de Paris e permite que Israel participe.*

*Na verdade nem deveria responder à nota oficial. Respondo em respeito aos eventuais democratas membros da Federação Israelita.*

*Quem me conhece sabe que a acusação de antissemitismo não cola e, estivesse vivo o rabino Henry Sobel, seria mais uma de minhas testemunhas.*

*Além de nossa relação sempre fraterna, foi ele quem fez o bar-mitzvá de meu filho caçula e me chamou para segurar a Torá.*

*Enfim, não se pode esperar nada diferente de quem apoia a matança de mais de 40 mil civis, entre eles 15 mil crianças e 10 mil mulheres, como acontece na Faixa de Gaza.*

| DOM. Juca Kfouri, Tostão e Karen Jonz | **SEG. Juca Kfouri, Maurício Stycer e Daniel E. de Castro** | TER. Paulo Vinicius Coelho, Sandro Macedo e Eduardo Sodré | QUA. Tostão, Sandro Macedo e Marina Izidro | QUI. Juca Kfouri, Sandro Macedo e Daniel E. de Castro | SEX. Paulo Vieira, Zeca Camargo e Sandro Macedo | SÁB. Marina Izidro, Paulo Vinicius Coelho e Daniel E. de Castro

INÊS 249

Equipe feminina brasileira de futebol treina para os Jogos Olímpicos em Paris Miriam Jeske - 20.jul.2024/Divulgação COB

# Seleção brasileira enfrenta o Japão com sigilo reforçado

Local do treino foi mantido em segredo; treinador Arthur Elias apoia punição ao Canadá por espionagem

FUTEBOL BRASIL

André Fontenelle

PARIS O escândalo de espionagem que levou a Fifa a punir a seleção canadense feminina de futebol reforça a necessidade de sigilo nos treinos durante os Jogos Olímpicos de Paris, na opinião do técnico do Brasil, Arthur Elias.

A seleção realizou um treino em local secreto, neste sábado (27), véspera do segundo jogo no torneio olímpico. O Brasil enfrenta o Japão às 17h locais (12h de Brasília), no Parque dos Príncipes, em Paris.

"Os locais de treino, obviamente, precisam ser privados, isso faz parte do futebol, não só por uma questão do adversário, mas também por informações que podem vazar", disse Elias à **Folha**. "O futebol hoje é muito estratégico, qualquer informação a mais que o outro adversário tenha, favorece."

Por ter espionado o treino das adversárias da Nova Zelândia com um drone, a seleção canadense foi punida com a perda de seis pontos, ficando praticamente eliminada do torneio olímpico. A treinadora Bev Priestman, uma assistente e um analista da comissão técnica foram suspensos por um ano.

Ainda sem saber do anúncio da sanção, Arthur Elias defendeu punição severa. "Não é a primeira vez em relação à seleção canadense, nós sabemos disso, e temos que ter punição. Que haja investigação, porque é muito contra os valores do esporte, você trapacear, querer tirar uma vantagem que não pode. Não condiz com os valores olímpicos e do esporte."

As jogadoras da seleção brasileira, sem se referir especificamente ao caso, concordaram com a importância do sigilo. "A gente precisa fazer nosso trabalho ali [no campo], trabalhar em silêncio. Eu sempre falo que a gente trabalha quietinho e vence. É muito importante a gente esconder as nossas estratégias", disse a atacante Gabi Portilho.

Apesar do sigilo em relação ao local, as jogadoras do Brasil receberam a visita do ex-jogador Raí. Ele faz parte do conselho gestor do Paris FC, clube que é um dos mais fortes da liga feminina francesa. Raí encontrou-se com Marta, maior estrela da seleção —pode chegar a 200 jogos com a camisa do Brasil neste domingo.

"Elas vão estar jogando na minha casa, no Parque dos Príncipes [Raí jogou no PSG, dono do estádio]. Amanhã vou estar lá presente, para passar boas vibrações", disse Raí, usando o agasalho da delegação brasileira, com um tucano bordado nas costas.

Além de Raí, o jogo deve contar com a presença da primeira-dama Janja Lula da Silva, em Paris para representar o marido na abertura dos Jogos.

As brasileiras estrearam com vitória sobre a Nigéria por 1 a 0, enquanto o Japão foi derrotado pela Espanha por 2 a 1.

Arthur Elias revelou que a sabotagem de linhas de trem francesas, na sexta-feira (26), causou mais transtorno à seleção feminina do que inicialmente divulgado. O trem que levou as jogadoras de Bordeaux para Paris sofreu um atraso de várias horas.

"O trem realmente foi muito desgastante. A gente já sabia da dificuldade logística, por ser uma viagem no dia da abertura das Olimpíadas. Então a gente saiu muito cedo, as atletas dormiram muito pouco. De hotel a hotel, foram nove horas, o que é realmente complicado para uma recuperação de um jogo tão difícil", disse o treinador. "Mas faz parte, a gente já veio preparado para isso, faz parte do processo saber lidar com a dificuldade dentro e fora do campo."

Normalmente a viagem em TGV (trem de grande velocidade) de Bordeaux a Paris leva apenas duas horas, sem contar o trajeto entre hotel e estação.

# Gabriel Garcia vai às Olimpíadas e Paralimpíadas

ATLETISMO BRASIL

Beatriz Gatti

SÃO PAULO Correr sozinho é bem mais tranquilo do que correr guiando um paratleta. É assim que Gabriel Garcia, 26, o primeiro homem brasileiro a ser convocado para as Olimpíadas e Paralimpíadas no mesmo ano, compara as vivências que tem como velocista individual e como atleta-guia da medalhista paralímpica Jerusa Geber.

"Não é só correr do lado, como as pessoas acham que é. Eu sou os olhos da Jerusa, tenho que acompanhar as passadas, o movimento dos braços. Qualquer errinho pode prejudicar muito a corrida", diz à Folha, um dia antes de embarcar para Lisboa, de onde partirá para a capital francesa.

Daí vem sua motivação para buscar um alto nível também na corrida individual. Em Paris-2024, ele vai compor a equipe do revezamento 4 x 100 m e, pela segunda vez, acompanhará Jerusa nos 100 m e 200 m na categoria T11 (para atletas com deficiência visual) nas Paralimpíadas.

Gabriel agora se junta à mesatenista Bruna Alexandre, primeira brasileira a participar das duas versões das Olimpíadas na mesma edição. A atleta de 29 anos vai disputar as chaves simples e por equipes nos Jogos Olímpicos e a classe 10, para atletas com deficiência física que competem de pé, nos Paralímpicos.

O velocista brasileiro Gabriel Garcia 1.mai.2023/Divulgação CPB

A expectativa de Gabriel e Jerusa para Paris é alta. O velocista acredita estar em sua melhor forma e vê as Paralimpíadas deste ano como oportunidade de redenção, após um acidente incomum em Tóquio-2020 desclassificar a dupla na prova dos 100 m, a preferida deles. Logo após a largada, a corda-guia que une os dois arrebentou.

Juntos, eles empilham títulos importantes, como o tricampeonato mundial nos 100 m T11 (2019, 2023 e 2024) e o ouro nos Jogos Parapan-Americanos de Santiago de 2023, na mesma modalidade. Também no ano passado a dupla conquistou o ouro nos 200 m do mundial e tornou-se recordista mundial nos 100 m, com o tempo de 11s83.

Correndo sozinho, Gabriel teve o resultado mais importante de sua carreira em junho deste ano, quando venceu os 200 m do Troféu Brasil Atletismo, disputado em São Paulo. No início de julho, veio a tão esperada convocação olímpica. Ele diz estar preparado. "Ser guia muda a cabeça, já estou acostumado com a pressão."

O incentivo na carreira solo partiu da própria Jerusa e do técnico Luiz Henrique Barboza da Silva, que treina ambos.

Sem dinheiro para comprar tênis no início da carreira, Gabriel correu suas primeiras competições descalço. Aos 15 anos, entrou para um projeto do medalhista olímpico André Domingos. Na expectativa da primeira participação nos Jogos, acredita estar colhendo frutos de sua dedicação.

A equipe do revezamento para Paris é composta também por Felipe Bardi, Erik Cardoso, Paulo André e Renan Gallina. Todos, junto a Gabriel e Rodrigo Nascimento, estiveram no Mundial de Revezamento que aconteceu em maio deste ano, nas Bahamas. Na ocasião, correram Erik, Paulo André, Renan e Rodrigo.

Nas Olimpíadas, cabe ao técnico da seleção definir quem fica de fora. "Acredito bastante que vou correr, justamente por eu ser o homem que abre o revezamento", diz. O revezamento 4 x 100 m masculino acontece nos dias 8 e 9 de agosto.

Na sequência, Gabriel retorna ao Brasil para treinar com Jerusa por duas semanas antes de voltar a Paris para os Jogos Paralímpicos, que começam em 28 de agosto.

# Patrocinadores abraçam os esportes urbanos nos Jogos de Paris

Josh Noble

PARIS | FINANCIAL TIMES Para os puristas olímpicos, a ideia de conceder medalhas de ouro para skate ou breakdance pode parecer um truque. Mas para o COI (Comitê Olímpico Internacional) e alguns de seus parceiros comerciais de longa data, esses novos esportes estão se tornando ferramentas úteis à medida que tentam se conectar com um público mais jovem.

Thomas Bach, presidente do COI, declarou repetidamente que os esportes urbanos são o futuro dos Jogos. "O esporte deve ir onde as pessoas estão, seja no mundo real ou no mundo virtual", disse ele em um evento no início deste ano. "Esses esportes urbanos são, portanto, muito importantes para o desenvolvimento a longo prazo dos Jogos Olímpicos."

O COI incluiu alguns novos eventos em seu programa em Tóquio: escalada esportiva, BMX estilo livre e skate. Em Paris na próxima semana, o breaking —mais conhecido como breakdance— se juntará a eles.

Enquanto executivos do esporte global lidam com mudanças de gostos, o COI espera que o prestígio cultural desses novos esportes e dos atletas que neles participam possa atrair um público mais jovem para os Jogos Olímpicos e ajudar a lidar com preocupações sobre a relevância em declínio.

"Esses esportes trazem algo muito novo, e é algo altamente valioso, que são novas audiências jovens", disse Kit McConnell, diretor de esportes do COI. "À medida que passamos cada vez mais da geração linear para a geração digital, esses atletas e seus seguidores vivem nesse espaço. Adicioná-los ao programa olímpico nos permitiu criar conexões reais com essas comunidades ao redor do mundo."

Esses atletas incluem nomes como a brasileira Rayssa Leal, que se tornou uma sensação viral do skate aos 7 anos, quando um vídeo granulado de celular dela pousando um heelflip vestida de fada foi compartilhado nas redes sociais por Tony Hawk, o skatista mais famoso da história. Mas pouco a preparou para a enxurrada de fama que viria nas Olimpíadas de Tóquio, onde, aos 13 anos, conquistou uma medalha de prata no skate street feminino.

Depois que 6,4 milhões de pessoas passaram a segui-la no Instagram, Rayssa começou a atrair patrocinadores de peso como Louis Vuitton, Samsung, Snickers e Banco do Brasil. Leal competirá em Paris defendendo sua medalha com apenas 16 anos, e nos últimos anos recorreu a um psicólogo esportivo para ajudá-la a lidar com as mudanças abruptas. "Ainda sou muito jovem, e tudo aconteceu muito rápido na minha vida", disse ela.

A skatista britânica Sky Brown, 16, também tem acumulado patrocínios desde que ganhou bronze em Tóquio aos 13 anos. Mesmo antes de ganhar uma medalha, Brown chamou a atenção da Nike, mas após Tóquio ela conquistou mais de 2 milhões de seguidores no TikTok e fechou acordos com a marca de relógios Tag Heuer, a marca de eletrônicos coreana Samsung e a empresa de pagamentos Visa, que é patrocinadora olímpica há mais de 40 anos.

EstúdioFOLHA APRESENTA

# FOCO
NOS BAIRROS VILA MASCOTE

Parque Cordeiro - Martin Luther King

# Morar bem

Masao Goto Filho/Estúdio Folha

Com ar de tranquilidade e segurança, Vila Mascote acolhe famílias com muito verde, educação e comércio de qualidade

**Ir e vir**
Próximo a vias importantes, bairro apresenta boa mobilidade
**Pág. 3**

**Em casa**
Veja dicas para fazer home office e manter o bem-estar
**Pág. 4**

**Pets com estilo**
Decoração da casa precisa considerar os bichos de estimação
**Pág. 6**

Este é um exemplar cortesia da Folha de S.Paulo – caderno especial Mercado Imobiliário. Distribuição autorizada pelo Artigo 26, parágrafo 2º da Lei 14.517/2007, com nova redação dada pela Lei nº 14.583/2007.
Projeto de Marketing realizado pelo Departamento Comercial da Folha de S.Paulo. Diagramação: Filipe Rocha. Jornalista responsável: Vaguinaldo Marinheiro.

Fotos Masao Goto Filho/Estúdio Folha

Parque Cordeiro - Martin Luther King

# Viver bem

## Vila Mascote, um dos bairros mais valorizados da zona sul, une contato com a natureza e qualidade de vida

A Vila Mascote é um dos bairros mais valorizados da zona sul de São Paulo. A união de tranquilidade e desenvolvimento da região forma um pacote completo para famílias que buscam qualidade de vida.

O bairro ainda guarda traços de calmaria, com ruas arborizadas. Ao mesmo tempo, atrai cada vez mais novos empreendimentos que trazem moradores, comércio e serviços.

Mesmo com esse boom, a Vila Mascote consegue preservar suas áreas verdes e manter oásis para crianças que buscam diversão e moradores que querem se exercitar, descansar e apreciar o contato com a natureza.

O parque do Cordeiro - Martin Luther King é um desses lugares. Com 35 mil m² de área, apresenta muito verde, espelho d'água e equipamentos de lazer como pistas para caminhada, corrida e skate, quadra poliesportiva, playground e mini-ciclovia, entre outros. No bosque, é possível caminhar entre árvores como ipês e jequitibás,

Já o parque do Chuvisco foi projetado para atender às demandas de crianças e idosos. É uma área totalmente acessível, com banheiros infantil e adaptado, trocador e rampas de acesso. O local oferece playgrounds, salas de jogos, pista de caminhada e corrida, aparelhos de ginástica para a terceira idade, quadra de bocha e áreas de convivência cobertas.

Outra área verde do entorno da Vila Mascote é o parque Nabuco, ideal para quem quer colocar as crianças em contato com a natureza no laguinho com peixes e na trilha entre as árvores. Também é bastante procurado para corrida, caminhada, leitura e ginástica.

### TRANQUILO E ARBORIZADO

A Vila Mascote é considerada um bairro tranquilo e arborizado. Os moradores passeiam tranquilamente pelas vias para se exercitar, executar tarefas do dia a dia ou caminhar com os pets.

O bairro também é referência em educação na zona sul, com diversas escolas, do ensino infantil ao ensino médio, escolas de idiomas etc.

Entre as instituições presentes na região estão os colégios Paulicéia e Spinosa, considerados dois dos melhores de São Paulo.

Também estão presentes ali escolas como Etapa, Maple Bear, Monte Castelo, Dominus Vivendi, Multi e Emilie de Villeneuve, entre outros.

Com tranquilidade, educação e contato com a natureza, a Vila Mascote é o lugar ideal para famílias que buscam qualidade de vida.

Rua Nilo Guerra

EstúdioFOLHA APRESENTA

Fotos Masao Goto Filho/Estúdio Folha

# Tudo ao redor

St Marche na rua Palestina

Avenida Mascote

## Vila Mascote oferece boa mobilidade, além de ótima oferta de comércio e serviços

A facilidade de ir e vir para diversas áreas da cidade e a oferta de serviços e comércio são dois pontos decisivos para quem busca uma nova moradia.

A Vila Mascote é uma dessas regiões em São Paulo, um bairro que oferece muitas facilidades sem que seja necessário abrir mão da tranquilidade.

Está localizada próxima ao terminal rodoviário do Jabaquara e a estações de metrô das linhas 1-azul e 5-lilás, além de contar com diversas linhas de ônibus que atendem várias áreas da cidade.

O bairro está ainda a poucos minutos do aeroporto de Congonhas, que recebe mais de 500 voos por dia.

Os usuários de bike também têm acesso a ciclofaixas e ciclorrotas que permitem acesso a grandes ciclovias como a das avenidas Vereador José Diniz e Pedro Bueno.

Da Vila Mascote é possível acessar de carro avenidas importantes como a Vereador João de Luca e Washington Luís, além da rodovia dos Imigrantes, que vai para o litoral de São Paulo.

**COMÉRCIO E SERVIÇOS**

A Vila Mascote conta com um amplo leque de opções de comércio e serviços.

O bairro tem supermercados como Pão de Açúcar, Assaí e Dia, além de diversos hortifrútis, casas de carnes e mercados naturais.

As ruas dessa região também apresentam farmácias, agências dos Correios, pet shops, salões de beleza, academias etc.

O bairro está localizado a cerca de 15 minutos dos shoppings Interlagos, Ibirapuera e SP Market.

O Interlagos é um dos principais centros de compras da zona sul de São Paulo e possui cerca de 300 lojas.

O shopping abriga também uma série de serviços como duas unidades do laboratório Lavoisier e uma academia Smart Fit, além de restaurantes, lanchonetes e salas de cinema.

O mesmo complexo do shopping abriga o Interlar Interlagos, com 100 lojas e um hotel da rede Ibis.

O SP Market tem 250 lojas, salas de cinema, praças de alimentação, restaurantes e uma ala de serviços.

O shopping Ibirapuera, por sua vez, abriga 400 lojas, serviços, espaço para crianças, praça de alimentação, cinema e restaurantes.

EstúdioFOLHA APRESENTA

Shutterstock
# Bem-estar no home office

## Manter rotina e hábitos saudáveis no trabalho em casa ou híbrido ajuda a aumentar produtividade e manter a saúde e a mente sã

Manter os bons hábitos da rotina do escritório e aproveitar os benefícios e facilidades de estar em casa.

Essa combinação é a fórmula para manter o bem-estar e tirar vantagem da nova realidade do trabalho com home office e os modelos híbridos.

Estar em casa é tentador. Quem gosta de dormir até mais tarde, passar o dia de pijama, trabalhar vendo TV ou deixar tarefas para depois para aproveitar o dia bonito pode ceder a essas vontades e sentir um bem-estar momentâneo.

Mas no médio e longo prazos, esses hábitos irão atrapalhar a produtividade e a qualidade de vida.

Estabelecer um horário de trabalho em casa é importante para manter a rotina.

Estando em home office, no entanto, é possível ter a vantagem de flexibilizar os horários de início e fim da jornada de trabalho de acordo com suas necessidades.

Com um tamanho de jornada definido é possível perceber rapidamente quando se está trabalhando em excesso ou deixando o trabalho invadir os horários de relaxamento, lazer e convivência em família.

Estabelecer rotinas de sono e exercícios também ajuda a manter a saúde e o bem-estar.

Quem trabalha muito tempo sentado precisa levantar para andar alguns metros e fazer alongamento algumas vezes durante o expediente.

E por mais tentador que seja, tirar o pijama e colocar uma roupa específica para trabalhar auxilia no entendimento da rotina e na separação dos horários de trabalho e descanso.

Outra reclamação de pessoas que tiveram de aderir ao home office ou a sistemas híbridos de trabalho é a alimentação.

A tentação de beliscar a todo momento pode ser grande, por isso é importante tirar guloseimas da geladeira e dos armários e investir em snacks mais saudáveis.

Outro hábito que pode afetar a saúde é começar a seguir uma dieta baseada em fast food e congelados, que são de preparo rápido. Afinal, é mais difícil planejar o dia tendo que parar para cozinhar no meio do expediente.

Para tentar manter hábitos alimentares mais saudáveis e que afetem menos a saúde é possível incluir mais frutas, verduras, legumes e grãos na dieta.

Cozinhar grandes quantidades uma vez por semana e congelar pequenas porções para consumo diário é uma forma de facilitar a rotina.

E assim como no escritório é bom ter uma pausa para refeições, sem TV, celular ou computador ligados.

Estar distante dos colegas e chefes pode ser outro fator de estresse para quem adota home office ou modelo híbrido de trabalho.

Mensagens de texto geram ruído, por isso é importante manter comunicação por telefone e vídeo chamada sempre que necessário para manter um espírito de equipe e evitar dúvidas.

Com pequenos ajustes, é possível manter uma rotina saudável mesmo em home office para aproveitar os benefícios de trabalhar em casa e ganhar em bem-estar e qualidade de vida.

EstúdioFOLHA APRESENTA

Shutterstock

# Casa de pet

Decoração dos apartamentos precisa levar em conta segurança dos bichos de estimação e opções duráveis sem perder o estilo

Como conciliar pets seguros e decoração? Ter um bicho de estimação é uma experiência única, que leva alegria e aprendizado para a família. Mas também gera sujeira, bagunça e pode colocar em risco aqueles móveis e peças que dão elegância e estilo ao lar.

Alguns cuidados básicos ajudam a conciliar esses dois itens sem muito sofrimento.

## SEGURANÇA

O primeiro deles é garantir a segurança dos pets. Redes nas janelas são obrigatórias. Evitar objetos pesados em locais que possam ser derrubados por gatos e cachorros também é importante.

Algumas plantas podem ser tóxicas para os animais, por isso é importante checar previamente quais as melhores opções para casas com pets.

## CORTINAS COMPRIDAS

Além de controlarem a entrada de luz, as cortinas proporcionam beleza e elegância aos ambientes. Mas podem ser uma grande tentação para animais que querem escalar, arranhar ou puxar algo. Para evitar isso, o melhor é optar por persianas.

## ESTOFADOS E REVESTIMENTOS

É um grande desafio manter pets longe de sofás, poltronas e camas dentro de apartamentos.

Por isso, a escolha dos estofados deve ser pensada com cuidado. Tecidos impermeáveis (ou que recebem tratamento de impermeabilização) e anti-manchas resistem à sujeira.

Existem revestimentos que também são mais resistentes a unhas de gatos.

Tecidos mais claros, por sua vez, não deixam tão evidente a existência dos pelos que ficam espalhados pela casa de qualquer pessoa que tem cães e gatos.

No quarto é importante investir em um protetor de colchão, já que os bichinhos também podem ter escapes.

Nas paredes, tintas laváveis ajudam na limpeza das manchas com mais facilidade. Revestimentos como tijolinho e madeira também são mais resistentes aos pets.

## ESPAÇO PARA ELES

Para manter o pet confortável e delimitar espaços que facilitem o dia a dia, o treinamento do animal e a limpeza da casa, uma dica é criar espaços próprios para eles.

A área de descanso do pet pode ser apenas um cobertor ou uma almofada em um canto aconchegante mas também incluir uma casinha, uma rede embaixo da mesa de cabeceira, um nicho em uma estante ou rack, entre outras opções.

Esse espaço pode ser, inclusive, incorporado à decoração e apresentar a mesma linguagem do restante do apartamento.

Contemplar o pet na decoração é possível também com a incorporação de brinquedos como torres para os gatos arranharem, estantes que podem ser escaladas etc.

Determinar as áreas de refeição e água também ajuda o pet a entender sua rotina e a manter a casa mais organizada. Potes estilosos ajudam a deixar essa área atraente. Um tapete emborrachado torna a limpeza mais fácil.

EstúdioFOLHA

APRESENTAM

Fotos Fibra/Divulgação

# Conforto e lazer

Perspectiva Ilustrada da piscina adulto do Vis Home Club

## Vis Home Club apresenta plantas amplas e flexíveis, além de lazer completo para todas as idades

Perspectiva ilustrada do salão de festas

Um empreendimento sob medida para quem busca espaço, segurança e comodidade.

A Fibra Experts traz à zona sul o Vis Home Club para oferecer uma experiência inspiradora a quem busca praticidade sem abrir mão do conforto.

O Vis Home Club apresenta apartamentos com dois ou três dormitórios (uma suíte), de 69 m² ou 92 m², com plantas inteligentes e versáteis, além de uma vaga na garagem.

As unidades residenciais terão ainda churrasqueira a carvão no terraço, tomadas USB nas salas e na suíte e pontos para a instalação de ar-condicionado.

Num terreno de 2.932 m², o empreendimento irá oferecer também lazer completo e fachada ativa com lojas que tornarão a vida dos moradores mais prática, além de ajudar a região a ficar mais segura, movimentada e desenvolvida.

As áreas comuns do Vis Home Club irão apresentar convites para diversão em todas as idades.

Os moradores poderão receber amigos e familiares no salão de festas, no espaço gourmet e na área de churrasqueira.

O empreendimento terá piscina adulto e infantil, sauna, fitness e sala de massagem.

As crianças e os jovens irão se divertir na brinquedoteca, no playground e no espaço gamer.

Os pets poderão usufruir de seus próprios espaços para exercícios e cuidados no pet care e no pet place.

Para adicionar praticidade ao dia a dia, o Vis Home Club oferecerá ainda coworking, salas home office e bicicletário.

Com as obras em andamento, o empreendimento está localizado a poucos metros da avenida Washington Luís, a cerca de 10 minutos de estações das linhas 1-azul e 5-lilás do metrô e do aeroporto de Congonhas.

No entorno estão localizadas diversas opções de supermercados, lojas, escolas, hospitais etc.

Em um bairro especial, completo, que agora ganha uma nova possibilidade de moradia para quem quer aproveitá-lo ao máximo.

# SUSTENTABILIDADE

# A única alternativa para haver futuro

***A compreensão sobre a necessidade de desenvolvimento combinado com responsabilidade se difunde, mas é preciso acelerar conquistas***

Mopic

O termo "Sustentabilidade" tornou-se protagonista e pauta constante em qualquer canto do planeta, especialmente ao longo das últimas décadas. Amplo, inclusivo e dinâmico, ele aponta para um processo já inaugurado e necessário à preservação e/ou à viabilidade da do planeta hoje, e nos médio e longo prazos. A promoção do desenvolvimento sustentável prevê a utilização eficiente e racional ou mesmo a regeneração de recursos no presente de forma a não comprometer o amanhã, assim como a tomada de decisões e escolhas éticas e morais que contemplem, também, a busca por mais equidade e justiça social.

Em meados da década passada, 193 países engajaram-se formalmente com uma Agenda 2030, integrada por 17 objetivos macro, subdivididos em 169 metas específicias. Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), sua promotora e incentivadora, eles "são integrados e indivisíveis, e equilibram as três dimensões do desenvolvimento sustentável: econômica, a social e a ambiental", bem como constituem um plano de ação para as pessoas, para o planeta e para a prosperidade.

## ACELERAÇÃO

No entanto, segundo a própria ONU, que também monitora a evolução dos chamados Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODSs), há um atraso significativo no atingimento daquilo que foi proposto: faltando apenas 6 anos para o prazo final, apenas 17% das 169 metas estão em vias de serem alcançadas. Parcos avanços, estagnações e até retrocessos em relação aos temas pactuados têm justificativas multifatoriais e revelam disparidades regionais, mas é evidente que os impactos da pandemia de COVID-19, de conflitos e tensões geopolíticas, e das alterações climáticas inibiram ou continuam a frear os progressos. Apesar dos indicadores preocupantes em relação aos ODSs, a ONU garante que há esperança de cumprir vários dos propósitos até 2030. Para isso acontecer, o secretário-geral da entidade, António Guterres, reforçou o convite à ação por parte de todos os setores da sociedade, bem como a mensagem sobre a necessidade de investimentos massivos e de políticas mais eficazes.

Para Ricardo Mastroti, diretor-executivo do Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável (CEBDS), organização que dissemina o debate sobre o tema e reúne empresas que representam os mais variados setores da economia no país, a Agenda 2030 requer um grande nível de transversalidade, com medidas abrangentes do poder público, das empresas e da sociedade civil, além de uma visão de médio e longo prazo. "Ela passa por temas como regulação, financiamento e cadeia de fornecedores, por exemplo. Exige, portanto, uma visão de Estado e ser colocada no centro da tomada de decisões nos negócios", detalha o dirigente do CEBDS.

Ele aponta, ainda, que o Brasil pode liderar a transição para uma economia mais verde e inclusiva, por exemplo, e aproveitar assim suas vantagens competitivas, uma vez que é detentor da maior floresta e da maior biodiversidade do mundo, mas que, para isso acontecer, é preciso modificar o caminho do dinheiro. "Os fluxos de capital e de investimentos são hoje muitas vezes direcionados na contramão do ambientalmente correto e do socialmente justo e inclusivo. O desafio é reorientar essas movimentações para atuações regenerativas, que ajudam a diminuir as desigualdades. O CEBDS tem diversas iniciativas nessa direção, sendo uma delas a Plataforma de Ação pela Natureza, lançada durante a última COP de biodiversidade, a COP 15, para que as empresas desempenhem um papel de liderança na proteção e gestão de ecossistemas vitais para suas operações, respondendo às demandas do Marco Global da Biodiversidade de Kunming-Montreal", amplia Ricardo.

## AS MELHORES E AS MAIS PREOCUPANTES NOTÍCIAS

Se o cenário em relação aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável não é o ideal, existem, sim, melhorias que merecem ser celebradas. Dentre elas, a redução da pobreza laboral na Ásia Central e na Meridional em 6,9% e o recuo de 22,3% no número de crianças afetadas pelo retardo do crescimento. Também foram computados a queda de novas infecções por HIV em mais de 50%, o avanço da assistência de qualidade nos partos, e as maiores incidências na conclusão da escola por meninas e do ensino superior, de maneira geral, em muitas regiões. Enaltece-se, ainda, a retração contínua da pobreza em países de rendas média e alta, o acréscimo anual de 8,1% na geração de energia renovável nos últimos cinco períodos, a queda nos índices de desemprego, o incremento do financiamento climático (em 30% desde 2021) e a ampliação, em 70%, no acesso de pessoas à internet em apenas 8 anos.

Do outro lado da balança, porém, pesam negativamente estagnações ou retrações que afastam as sociedades de um planeta melhor e mais justo para seus inquilinos. Por exemplo, o Produto Interno Bruto per capita em países vulneráveis cresceu menos da metade em comparação com o de nações mais consolidadas, e uma em cada 10 pessoas no mundo sofre de fome, enquanto acima de 1 bilhão de refeições comestíveis são desperdiçadas todos os dias. No âmbito da saúde, 4,5 bilhões de humanos não estão cobertos por nenhum serviço na área e pelo menos 14,3 milhões de crianças não receberam nenhuma vacina. Sobre educação, há registro de piora nos desempenhos em matemática e leitura em muitos contextos nacionais, enquanto no âmbito do trabalho apenas 27,5% dos cargos de gerência são ocupados por mulheres, enquanto elas respondem por 40% da força laboral, permanecendo um uma desigualdade significativa entre gêneros. Por fim, em 2022 mais de metade da população mundial experimentou escassez severa de água durante pelo menos parte do ano, é contínuo o aumento nas temperaturas globalmente, com o consequente branqueamento de corais, e 2023 marcou um recorde no que diz respeito ao deslocamento forçado de mais de 120 milhões de pessoas por conta das escaladas em conflitos em diferentes áreas do globo.

**pointcm.com.br/online/sustentabilidade2024**

Projeto e comercialização: Point Comunicação e Marketing Tel.: (11) 31670821 – point@pointcm.com.br | Redação e edição: Gustavo Dhein | Layout e editoração eletrônica: Manolo Pacheco e Sergio Honorio

**APRESENTA:**

# Economia circular é a chave para um futuro mais sustentável

## Lwart Soluções Ambientais é referência mundial em rerrefino de Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado (OLUC), processo que dá nova vida ao resíduo e protege o meio ambiente

Economia circular converteu-se em um conceito-chave para o alcance de um planeta sustentável ao representar uma alternativa inteligente e viável à ainda prevalente "economia linear", caracterizada pela sequência extração-produção-consumo-descarte. O novo conceito viabiliza minimizar a extração de recursos naturais e maximizar seus valor e potencial de (re) aproveitamento, bem como ampliar eficiências nos desenvolvimentos de processos e no uso de produtos. Um estudo recentemente lançado pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) em parceria com a International Solid Waste Association (ISWA), intitulado Global Waste Management Outlook, reforçou a mensagem sobre o potencial positivo da economia circular: a sua adoção pode proporcionar um benefício líquido total de 108,5 bilhões de dólares por ano no mundo.

A Lwart Soluções Ambientais, empresa 100% brasileira, tornou-se referência e um exemplo de economia circular pelo seu trabalho de coleta e transformação do Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado (OLUC). Através do rerrefino, uma espécie de reciclagem, aquele óleo queimado originado após o uso de motores de veículos, máquinas e equipamentos, ganha vida nova.

As atividades da companhia evitam que esse perigoso vilão contamine a água, o solo e o ar, e ainda dão a ele um destino nobre, em um ciclo infinito: o OLUC se transforma em óleos básicos, que são comercializados com indústrias de lubrificantes e, após aditivados, regressam ao mercado para serem utilizados em setores como o automotivo, agrícola, elétrico e alimentício.

"Na Lwart, temos consciência de que o mundo caminha para uma redução nas soluções de matriz fóssil, mas entendemos que isso não acontecerá no curto prazo. Assim, acreditamos no poder da economia circular e estamos focados em resolver uma demanda do presente, transformando a maior quantidade possível de OLUC e evitando que ele chegue ao meio ambiente", diz Roberta Colleta, Head de Comunicação e Marketing da Lwart Soluções Ambientais.

Essa determinação está traduzida em investimentos em pesquisa, inovação, tecnologia e conscientização, bem como na manutenção de uma equipe qualificada, conjunto de fatores que levou a organização a ser benchmark mundial em eficiência no processo de rerrefino. Hoje, a cada 100 litros de OLUC transformados pela Lwart, 75 são reinseridos em cadeias produtivas como óleos puros, de alta qualidade e para variadas aplicações. No mundo, a média de reaproveitamento é de 70%. Marcelo Murad, Diretor de Óleos Básicos da Lwart, explica que os demais componentes extraídos no processo do rerrefino também têm destinos nobres: a fração leve, separada por destilação, é utilizada para a geração do calor necessário para a própria fábrica da Lwart, enquanto os aditivos degradados tornam-se matéria-prima para a fabricação de mantas asfálticas e impermeabilizantes. Os aproximadamente 8% de água presentes no OLUC, por sua vez, passam por tratamento e são devolvidos limpos ao meio ambiente. Isso permite à empresa definir suas atividades como próximas de ser "resíduo zero".

Atualmente há diversos projetos de inovação e tecnologia concentrados em economia circular e ecoeficiência em andamento na Lwart, para aperfeiçoar o desempenho da companhia hoje e no futuro, tanto em relação aos resíduos já conhecidos pela empresa, como o OLUC, mas também em novas soluções e formas de reaproveitamento que beneficiem o meio ambiente. "Nossa vocação é transformar. Buscamos aperfeiçoar nossas atividades sempre e queremos que nossa nova fábrica nasça com uma performance tão boa ou melhor do que a da atual", explica Marcelo, referindo-se à unidade em construção também em Lençóis Paulista (SP). Com investimento de R$ 1 bilhão, ela ampliará a capacidade de processamento de OLUC na organização para 360 milhões de litros ano, convertendo-a em segunda maior rerrefinaria do mundo. Paralelamente, a empresa incrementará o número de centros de coleta que mantém pelo Brasil, que passarão dos atuais 18 para 25. A ideia é aumentar a coleta em mais 10 milhões de litros por mês e, para isso, a conscientização, seja de parceiros, seja dos consumidores, é fundamental.

### Engajamento

A Lwart, nos últimos anos, promove ações que educam sobre a relevância da destinação correta do Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado. Por exemplo, criou um personagem, o OLUC, para alertar a sociedade, de maneira lúdica e efetiva, sobre esse vilão ambiental, desconhecido por muitos. Também se aproximou de competições automobilísticas, como GP São Paulo de F1, Stock Car e Rally dos Sertões, em que, além de levar conscientização ao público, faz a coleta dos resíduos originados nos eventos e ajuda a torná-los mais sustentáveis.

Razões para que toda a sociedade se engaje em prol da coleta e da destinação adequadas de Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado não faltam. Um único litro de OLUC pode contaminar 1 milhão de litros de água. Ainda, a queima do resíduo, proibida no Brasil, mas ainda praticada por alguns, resulta na emissão de gases poluentes e do efeito estufa. A obtenção de óleos a partir de OLUC é vantajosa também em razão de sua menor pegada de carbono.

Marcelo reforça que o engajamento em assegurar a gestão correta de OLUC não demanda mudanças drásticas de rotina ou custos adicionais aos cidadãos. Por exemplo, as pessoas perguntarem sobre a destinação do resíduo ao trocarem o óleo usado de seus veículos em postos ou concessionárias, e exigirem que ele seja enviado a uma rerrefinadora, já configuram ações importantes que beneficiam o meio ambiente, a economia e a sociedade.

### Oluc inserido na economia circular

**1. COLETA LEGAL –** O óleo lubrificante usado é coletado seguindo altos padrões de segurança e as melhores práticas de logística reversa.

**2. RERREFINO –** Na Lwart o óleo passa pelo processo de rerrefino para voltar a ser óleo básico, matéria-prima para produção de lubrificantes.

**3. ÓLEO BÁSICO –** O resultado do processo é um óleo básico com qualidade igual ou superior ao produto de primeiro refino.

**4. LUBRIFICANTE FORMULADO –** O óleo vai para os principais produtores de lubrificantes, que o aditivam e o transformam novamente em lubrificante.

**5. DE VOLTA AO MERCADO –** O óleo volta ao mercado em forma de produtos que atendem aos segmentos industriais, agrícolas, automotivos e elétricos.

PRODUZIDO POR:

# E O LUBRIFICANTE DESCARTADO NA TROCA, VAI PRA ONDE?

O destino certo para o Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado, conhecido como OLUC, é o rerrefino, um processo que transforma o resíduo em óleo novo, evitando assim danos ao meio ambiente.

Quando descartado incorretamente, o OLUC se torna um perigoso vilão, capaz de contaminar a água, o solo e o ar.

Dar vida nova a esse resíduo faz parte da economia circular, que é o caminho para um planeta mais sustentável.

**Então, na próxima troca de óleo, pergunte pra onde vai o óleo usado do seu veículo.**

**Viu que com uma simples pergunta você já faz a sua parte?**

SAIBA MAIS EM
**LWART.COM.BR**

Tech & Soul

DESCARBONIZAÇÃO

# Redução das emissões precisa ser priopridade

***Evitar a liberação de gases do efeito estufa é imprescindível para frear as mudanças climáticas e permitir a longevidade da vida na Terra***

Em abril deste ano, Simon Stiell, o secretário executivo da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (UNFCCC), em um discurso, advertiu que governos, líderes empresariais e bancos de desenvolvimento têm apenas 2 anos para tomar medidas capazes evitar alterações climáticas muito piores das que já vivenciamos e, assim, salvarem o planeta. Isso porque, se por um lado cientistas confirmam a necessidade de reduzir pela metade as emissões de gases do efeito de estufa prejudiciais ao clima até 2030 para impedir um aumento das temperaturas superior a 1,5°C, o que provocaria mais condições meteorológicas e calor extremos, por outro, em 2023, as liberações de CO2 registradas estão longe do patamar perseguido. O recado atinge a todos, mas foi direcionado especialmente às 20 principais potências econômicas mundiais que, juntas, respondem por 80% das emissões.

Há um reconhecimento quase universalizado sobre a necessidade de a descarbonização avançar a passos rápidos e largos, ou seja, de buscar a redução das emissões de CO2 provenientes da atividade humana, e eventualmente, até eliminá-las. Trata-se de perseguir uma “neutralidade carbônica líquida” o que requer, por exemplo, eliminar uso de combustíveis fósseis e priorizar fontes de energia mais limpas. O processo não é simples, implica mudanças importantes e exige investimentos em ciência, tecnologias, infraestrutura, restauração de terras e solos, energia renovável e construções sustentáveis. No entanto, a perspectiva é de que todos os dispêndios, de esforços ou monetários, serão amplamente recompensados na forma de benefícios socioeconômicos, empregos e bem-estar.

**A necessidade é de reduzir pela metade as emissões para frear o aquecimento global**

## COMPROMISSO

Muitas organizações têm anunciado publicamente sua intenção de se tornarem carbono neutras e/ou net zero. É o caso do Grupo CPFL. Com a atualização anual do Plano ESG 2030 da companhia, o seu compromisso de ser carbono neutro passou a considerar, a partir deste ano, uma redução de 56% das emissões totais (escopos 1, 2 e 3) – comparadas ao total do ano-base 2021 – até 2030. Antes disso, até 2025, a CPFL já será uma companhia carbono neutro, de forma alinhada ao movimento Ambição Net Zero, a que o grupo aderiu em 2022.

klevron2002

Isso porque 100% das emissões de gases do efeito estufa serão compensadas por meio de créditos de carbono, durante o próprio processo de descarbonização. “Sempre alvo de atenção, distintos fatores têm colocado ainda mais luz, recentemente, sobre os créditos de carbono e sobre o uso desse instrumento pelas organizações privadas como parte de suas estratégias climáticas”, diz Rodolfo Sirol, diretor de Sustentabilidade e Meio Ambiente da CPFL

O tema da descarbonização está refletido em outros compromissos do Plano ESG da companhia, tais como os de geração 100% renovável até 2030, de eletrificação de 15% da frota técnica operacional, e de foco em compras sustentáveis. “Enquanto trabalhamos para cumprir as ambições com que nos comprometemos, seguiremos atentos aos recentes movimentos idealizados para aprimorar o mercado voluntário e sua repercussão no Brasil, e aos desdobramentos do mercado regulado brasileiro, para sempre assegurar a nossa adesão às melhores práticas”, garante Sirol.

## MERCADO REGULADO

O diretor executivo do Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável(CEBDS), Ricardo Mastroti, destaca que a implementação do mercado de carbono regulado no país é uma das principais demandas em termos de políticas públicas para o setor empresarial, e que essa agenda é uma bandeira da entidade desde 2016. “Os setores que serão regulados estão pedindo por isso.  A economia de baixo carbono representa para o Brasil um grande potencial de aumento de produtividade e vantagens comparativas, bem como em termos de abertura de mercados internacionais. As empresas já têm atuado no âmbito do mercado voluntário, mas é fundamental que seja implantado um mercado regulado”, detalha. Ricardo considera que cabe ao poder público instituir políticas que orientem a redução do impacto ambiental das atividades econômicas e incentivem um ecossistema de inovação que favoreça a atração de investimentos e o desenvolvimento de soluções sustentáveis para o crescimento econômico do país. “A criação de um mercado regulado de carbono impulsiona o setor empresarial e o país ao protagonismo internacional na agenda de enfrentamento à mudança do clima”, considera o dirigente do CEBDS.

## *Plataforma NetZero*

“O caminho do desenvolvimento sustentável é o que o setor empresarial está seguindo. Aliás, é o único caminho possível. As empresas querem promover, já no curto prazo, um desenvolvimento que gere empregos e renda de forma sustentável. O CEBDS tem um importante trabalho para acelerar esse caminho.”, diz o diretor-executivo da entidade, Ricardo Mastroti. Com ações de advocacy e atuando como um hub capaz de conectar diferentes setores, a organização tem, há 27 anos, ajudado empresas por meio da capacitação, articulação de Câmaras Temáticas (CTs) e os Grupos de Trabalho (GTs), assim como via disponibilização de pesquisas e ferramentas para elevar os padrões de sustentabilidade dos negócios. Um desses recursos oferecidos às companhias é a Plataforma Net Zero, desenvolvida para apoiá-las em suas jornadas de descarbonização. Iniciativa pioneira, ela contribui para que as organizações consigam desde otimizar as suas operações internas a influenciar políticas públicas nacionais e contribuir para os padrões net zero internacionais. A ideia é de que a plataforma seja também uma catalisadora para a conscientização e o comprometimento com a causa climática.

APRESENTADO POR: 

# Iniciativa privada atua para conservar biodiversidade

## Recurso do Grupo Carrefour Brasil é exemplo de benefício à região amazônica, atingindo 6 mil pessoas e 230 mil propriedades, em área de mais de 1 milhão de hectares

O Brasil é o país com a maior biodiversidade do mundo, formado por seis biomas com características distintas ecológicas, mas que se conectam. Proteger esses ecossistemas é essencial para manter o equilíbrio natural e combater as mudanças climáticas. Para isso, diferentes atores da sociedade precisam participar ativamente, o que inclui a iniciativa privada, peça importante que dispõe de dinamismo e recursos para investir em novas soluções socioeconômicas mais sustentáveis.

Exemplo de participação empresarial é o recente anúncio do Grupo Carrefour Brasil de investir R$ 28 milhões em projetos de conservação e restauração de ecossistemas, a partir do fortalecimento e do desenvolvimento sustentável de comunidades que protegem e vivem da floresta amazônica. Ao todo, são cinco iniciativas que receberão o aporte, com a expectativa de impactar positivamente mais de 6 mil moradores do bioma, incluindo ribeirinhos, agricultores familiares e povos indígenas e tradicionais. A abrangência do impacto é de 1,2 milhão de hectares e 230 mil propriedades na região amazônica até 2027.

"Temos o compromisso de contribuir para mudanças positivas e transformadoras dos sistemas alimentares. Os projetos selecionados refletem essa visão ao promoverem práticas sustentáveis a partir de soluções inovadoras e colaborativas, restaurarem ecossistemas e criarem oportunidades econômicas e bem-estar para as populações" afirma Susy Yoshimura, Diretora Sênior de Sustentabilidade da Companhia.

O Grupo Carrefour Brasil tem demonstrado um compromisso robusto com a sustentabilidade e a preservação ambiental, especialmente no que tange ao combate ao desmatamento e ao fomento de práticas produtivas que incentivam a manutenção da floresta em pé. Um exemplo disso é o Comitê de Florestas, integrado por dois membros do Conselho de Administração e cinco especialistas de mercado. Além disso, os R$ 28 milhões anunciados agora fazem parte de um fundo de florestas no valor de R$ 50 milhões.

"Já atuamos de forma responsável e permanentemente empenhada na agenda de sustentabilidade, e nos valemos de nossos conhecimentos e capilaridade para impulsionar avanços ainda mais significativos na proteção da biodiversidade. Esse é mais um passo no nosso propósito de liderar a transição alimentar para todos, de maneira responsável e consciente", diz Stephane Maquaire, CEO do Grupo Carrefour Brasil.

### AS INICIATIVAS APOIADAS

As iniciativas que receberão o investimento foram escolhidas por proporem o uso sustentável da terra, a recuperação de áreas degradadas e/ou fortalecerem o desenvolvimento socioeconômico de comunidades locais. São elas:

**INSTITUTO AMAZÔNIA 4.0**

Apoio ao programa Laboratórios Criativos da Amazônia (LCA) e à introdução de uma Biofábrica 4.0, empreendimentos que visam uma nova bioeconomia para a região e favorecer a valorização de itens originados nos povos tradicionais, nos territórios Sete de Setembro (entre MT e RO) e Tapajós (PA). O investimento favorece o desenvolvimento, a inovação e a identificação de soluções para as cadeias de valor do cacau e do cupuaçu.

**IDESAM**

O Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (Idesam), receberá aporte focado no Café Apuí Agroflorestal, em Apuí (AM), para a construção de um viveiro local para produção de mudas de café robusta e testar novas espécies para agroflorestas. Além disso, a estrutura de beneficiamento existente será ampliada para aumentar a capacidade de armazenamento e permitir a classificação de cafés como gourmet. O projeto também prevê assistência técnica especializada para acompanhar os produtores.

**IMAFLORA**

O Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora) trabalha para unir a produção e a conservação, combinar benefícios às pessoas, ao meio ambiente e à economia, e reduzir as emissões de gases do efeito estufa. O Grupo quer apoiar a criação de mecanismos de equalização de preços, apoiando a implementação de instrumentos para valorizar e comercializar produtos de povos indígenas e tradicionais da Amazônia. O projeto dará condições diferenciadas de negociação para os produtores.

**MAPBIOMAS**

O apoio ao Mapbiomas visa a colaborar para a inovação e para o aperfeiçoamento nas atividades da rede, integrada por ONGs, universidades e startups de tecnologia. A MapBiomas mapeia a cobertura e o uso da terra e monitora a superfície de água e cicatrizes de fogo no Brasil para revelar as transformações do território nacional, tornar acessível o conhecimento e estimular a conservação e o manejo sustentável.

**THE NATURE CONSERVANCY (TNC) BRASIL**

O trabalho da TNC abrange o desenvolvimento de soluções escaláveis de combate ao desmatamento na indústria de carne bovina, o Grupo fará parte da rede de colaboração na mobilização de produtores, frigoríficos, organizações públicas e privadas para transformar os direcionadores sistêmicos e enraizados que causam o desmatamento em regiões sensíveis do Brasil, promovendo uma pecuária bovina livre de desmatamento e regenerativa, bem como transparência e rastreabilidade individual, além de apoiar pequenos e médios produtores do Pará, Mato Grosso e Rondônia.

PRODUZIDO POR: POINT COMUNICAÇÃO E MARKETING

ECONOMIA CIRCULAR

# Ciclos de vida prolongados, recursos valorizados

**Prática representa oportunidade de minimizar o consumo de matérias-primas e de recolocar "resíduos" nas cadeias produtivas**

A transição da economia linear – majoritária nos dias de hoje – à economia circular (EC), na opinião dos autores Peter Lacy e Jakob Rutqvist, em seu livro Waste to Wealth: The Circular Economy Advantage, pode ser o maior desafio e, ao mesmo tempo, a maior oportunidade dos últimos 250 anos para organizar a produção e o consumo na economia global. Segundo eles, essa transformação representa ainda a possibilidade para companhias agregarem diferenciais competitivos ao adotarem modelos de negócios inovadores, relacionados a essa nova forma de gerir, da manufatura aos descartes, os ciclos de vida de diferentes produtos. Trata-se de converter, cada vez mais, "resíduos em riquezas".

Em fevereiro deste ano, o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) divulgou o estudo *Além da era do desperdício: transformando o lixo em recurso*. Trata-se de um panorama global do manejo de resíduos emitido anualmente pela entidade e que apura o custo da má gestão e do desperdício em diferentes cadeias produtivas. De acordo com a publicação, a geração de resíduos sólidos urbanos deverá crescer de 2,3 bilhões de toneladas em 2023 para 3,8 bilhões de toneladas até 2050, e em 2020, os dispêndios diretos da gestão desses materiais, no mundo, foi de estimados US$ 252 bilhões. No entanto, quando se consideram os valores da poluição, da saúde precária e das alterações climáticas resultantes de más práticas, o custo sobe para US$361 bilhões. Se não forem adotadas medidas em relação a esse quadro, o montante pode saltar a US$ 640,3 bilhões.

Por outro lado, a publicação traz a estimativa de que controlar os resíduos por meio de medidas de prevenção e de administração corretas pode limitar os custos anuais líquidos até 2050 a US$ 270,2 bilhões. Outra boa notícia é a previsão de que a adoção do modelo de economia circular, em que a geração de resíduos e o crescimento econômico são dissociados pela adoção de prevenção da geração de resíduos, práticas comerciais sustentáveis e gestão completa de materiais descartados, pode levar a um ganho líquido total de US$ 108,5 bilhões por ano ao longo dos próximos 26 períodos.

## IMPACTOS

O modelo de EC representa a possibilidade e a intenção de acabar com a linearidade prevalente em diferentes cadeias de negócios, nas quais mantém-se a lógica sequencial de extração, produção, consumo e descarte. A economia circular rompe com ela ao dar a materiais variados destinos que os reinsiram nos processos e, assim, ajudam a proteger, preservar e regenerar a natureza.

Ou seja, baseia-se no desenvolvimento de soluções e na adoção de processos como os de manutenção, reuso, recondicionamento, remanufatura, reciclagem e compostagem. Todos eles contribuem, direta ou indiretamente, para frear as mudanças climáticas, para a manutenção da biodiversidade, para minimizar resíduos e poluição, e para desvincular atividades econômicas do consumo de recursos finitos. A ideia, grosso modo, é a de que a extração de insumos seja menor do que o consumo deles, assim como a originação de resíduos fique abaixo da capacidade de o meio ambiente de absorvê-los e/ou transformá-los.

Os impactos positivos da economia circular são financeiros, ambientais e sociais, uma vez que ela pode proporcionar a criação de empregos em diversas áreas – incluindo reciclagem, manutenção e recondicionamento, mas também em novas funções – e estimula a aquisição de novas habilidades por profissionais, por meio de treinamentos e educação. Ela também tem potencial para favorecer consumidores em razão de incentivar produtos mais duráveis, reutilizáveis e retornáveis, com economias em toda a cadeia, e elas podem acabar repassadas aos preços finais. Ambientalmente, os atributos positivos do modelo circular são ainda mais evidentes: redução no uso de matérias-primas e recursos não renováveis (como a água), menor necessidade de transporte e de manufatura de mercadorias, minimização do risco de contaminação de ecossistemas, estímulo à busca por produtos/fornecedores locais e, é claro, queda nas emissões de gases do efeito estufa.

> Segundo pesquisas da Confederação Nacional das Indústrias (CNI), aproximadamente 3/4 das empresas brasileiras adotam iniciativas relacionadas à economia circular

## VOCAÇÃO

Há empresas que até mesmo pelas características dos seus negócios têm na economia circular uma prática comum e constante. Exemplo disso é o da Lwart Soluções Ambientais, cuja principal atividade é o rerrefino de Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado (Oluc), resíduo proveniente dos mais variados tipos de máquinas e motores, como por exemplo, de veículos. Se disposto na natureza, o Oluc traz consequências severas, como a contaminação de solos ou corpos d´água, ou, ainda, se queimado (prática ilegal no país), resulta na emissão de gases poluentes. Porém, se encaminhado corretamente a uma rerrefinadora como a Lwart ele ganha vida nova. O Oluc coletado pode passar por esse tratamento, uma espécie de reciclagem, infinitamente. A maior parcela dos resíduos tratados resulta em óleos básicos de alta pureza, vendidos às empresas que manufaturam lubrificantes. Os demais subprodutos do rerrefino também podem ser reaproveitados por outras indústrias (como para a produção de manta asfáltica).

AllaSerebrina

"A Lwart Soluções Ambientais é uma empresa 100% brasileira, líder nacional no segmento de coleta e rerrefino do Óleo Lubrificante Usado ou Contaminado e referência mundial na produção de óleos básicos de alta performance (Grupo II). Atua em linha com a economia circular e em seu potencial para a preservação do planeta, ou seja, nosso core business é pautado pela sustentabilidade, uma vez que acreditamos que nada se perde, tudo se transforma, e que resíduos são uma fonte de enorme valor", detalha Marcelo Murad, diretor de Óleos Básicos.

A empresa investe continuamente em inovação e no desenvolvimento de pessoas para atender às demandas dos clientes e agregar valor à cadeia de logística reversa e à transformação dos resíduos. "Nossos avanços constantes em pesquisa e desenvolvimento estão diretamente ligados ao propósito da companhia. Temos a missão de fornecer soluções ecoeficientes aos nossos clientes. Para isso, estamos sempre buscando novas tecnologias e inovações para produzir mais com menos, melhorar a eficiência interna e de nossos parceiros, e reduzir os impactos sobre o meio ambiente", finaliza Marcelo.

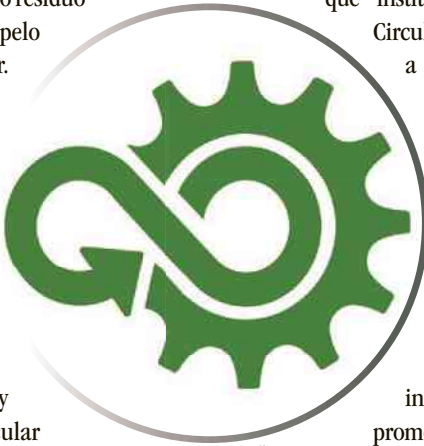
ECONOMIA CIRCULAR

# Movimentações em prol do modelo

Pelos atributos indiscutivelmente positivos que carrega, a economia circular instiga organizações públicas e privadas a construir projetos e políticas para impulsioná-la. Por exemplo, O Pacto Global da Organização das Nações Unidas no Brasil anunciou, no ano passado, um novo movimento dentro de sua estratégia Ambição 2030. Denominado Conexão Circular, ele reúne empresas nacionais que assumem metas para garantir que zero resíduo seja destinado para aterros e adotar pelo menos um modelo de negócio circular. Uma das companhias que aceitou o chamamento à iniciativa foi o Grupo Carrefour Brasil, maior varejista do país. No que se refere à economia circular, especificamente, ele tem como ambição garantir que 100% das embalagens de marca própria sejam recicláveis, compostáveis ou biodegradáveis até 2025. Para a diretora sênior de Sustentabilidade, Susy Yoshimura, a adesão ao Conexão Circular reforça o comprometimento e o propósito do Grupo em oferecer alimentos de qualidade, sustentáveis e acessíveis à população, e que faz isso de maneira alinhada à sua estratégia de impulsionar a transição alimentar. "Participar deste movimento é também poder inovar a partir de sinergias, trocas e aprendizados em desafios comuns ou complementares", declarou Susy.

selim123

## BRASIL

Durante a reunião do Conselho de Desenvolvimento Econômico Social Sustentável, no final do último mês de junho, o presidente da República assinou o decreto 12.082/2024 que institui a Estratégia Nacional de Economia Circular (Enec). Sua finalidade é a de promover a transição do modelo linear para este novo, de modo a incentivar o uso eficiente dos recursos naturais e das práticas sustentáveis nos diferentes setores. O decreto cria um ambiente normativo e institucional para a EC, prevê o fomento à inovação, à cultura, à educação e à criação de competências para reduzir e reutilizar e para promover o redesenho da produção, assim como propõe instrumentos financeiros e financiamentos, e promove a articulação entre entes da federação e o envolvimento dos trabalhadores e trabalhadoras. O Enec também institui o Fórum Nacional de Economia Circular, órgão de governança que ficará responsável pela elaboração do Plano Nacional de Economia Circular, que definirá metas, padrões e indicadores relacionados ao tema no Brasil.

## *Para medir a maturidade das empresas*

A Confederação Nacional da Indústria (CNI) dispibiliza a Rota da Economia Circular, ferramenta que permite a empresas fazerem um autodiagnóstico e obterem recomendações para serem mais sustentáveis ao valerem-se do modelo de EC. O recurso foi desenvolvido a partir de pesquisas do Centro de Pesquisa em Economia Circular da Universidade de São Paulo (InovaUSP) e com apoio da consultoria Upcycle. A ideia é que ele seja um instrumento que ajude organizações nas tarefas de definir estratégias e construírem planos de ação para adoção de práticas, tendo como referência os melhores exemplos mundiais. Para usar a Rota da Economia circular, basta cadastrar-se no site economiacircular.cni.com.br e responder aos questionários apresentados, o que não precisa ser feito de uma única vez. Uma vantagem da ferramenta também é a sua versatilidade, já que as empresas podem refazer o diagnóstico conforme adotem ações para fortalecerem sua trajetória em direção à EC.

VISIBILIDADE

# Sustentabilidade à vista de todos

***Organizações elaboram relatórios para atender demandas de diferentes públicos de interesse***

es7sense

Prática cada vez mais difundida entre organizações públicas ou privadas, de capital aberto ou fechado, consiste na elaboração de Relatórios de Sustentabilidade (RSs) baseados em frameworks internacionalmente reconhecidos. Além de instrumentos de comunicação e prestação de contas a diferentes stakeholders (que exigem cada vez mais essa transparência), essas publicações, normalmente com periodicidade anual, funcionam como ferramenta de gestão, uma vez que registram tanto as ambições quanto os progressos e resultados econômicos, sociais e ambientais das entidades relatoras.

A crescente relevância desse tipo de documento está evidente no fato de alguns governos e órgãos reguladores terem começado a estipular a obrigatoriedade da sua apresentação. A Superintendência de Seguros Privados (Susep), por exemplo, publicou, em junho de 2022, uma circular que dispõe sobre os requisitos de sustentabilidade a serem observados pelas sociedades supervisionadas por ela, e eles incluem a elaboração e divulgação, até o dia 30 de abril de cada exercício, de um relatório. Também o Banco Central está em processo de formatação de regramento da divulgação de informações de riscos sociais, ambientais e climáticos por parte de instituições financeiras. A ideia é agregar confiabilidade e comparabilidade aos dados reportados pelas companhias. Ainda, a Comissão de Valores Mobiliários passará a exigir que as empresas listadas em Bolsa divulguem informações não-financeiras segundo os padrões internacionais da International Sustainability Standards Board (ISSB) em 2026.

Em relação á publicação de RSs, Marcelo Murad, diretor de Óleos Básicos da Lwart Soluções Ambientais, explica que, para a companhia, a elaboração do documento traduz o compromisso da empresa em dar transparência às suas ações, e por consequência, de influenciar outras corporações a adotarem em suas rotinas práticas e metas ESG. "Atualmente muitas intenções e expectativas são difundidas no meio empresarial, e nosso relatório é um exemplo de que é possível colocar em prática essas ambições. Ele tem sido mais demandado por stakeholders também, o que se deve à crescente conscientização sobre os impactos ambientais e sociais das atividades empresariais, assim como à expectativa de que as companhias desempenhem um papel ativo na mitigação de problemas globais, como mudanças climáticas e desigualdade social. Portanto, a divulgação de informações transparentes e confiáveis sobre as práticas sustentáveis de uma empresa tornou-se parte essencial da comunicação corporativa", argumenta.

**29%**

das empresas do Novo Mercado submetem seus relatórios a verificações externas

"Cada vez mais os relatórios de sustentabilidade se tornarão fundamentais para a credibilidade das empresas, e terão uma forte correlação com resultados gerais obtidos", pondera Ricardo Mastroti, diretor executivo do Conselho Empresarial Brasileiro de Desenvolvimento Sustentável (CEBDS). Para ele, esses documentos desempenham um papel fundamental para demonstrar o comprometimento das empresas junto à sociedade, atração de capital e investimentos.

O CEBDS lançou no Brasil a iniciativa Reporting Matters, que consiste na aplicação de metodologia desenvolvida pelo World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), em conjunto com a Radley Yeldar, para analisar os relatórios sustentabilidade e identificar tendências interessantes e apresentar um diagnóstico sobre as publicações não-financeiras. Na primeira edição do trabalho, os RSs de 77 grandes empresas com atuação no país foram avaliadas. As análises revelaram que boa parte delas já publicam relatórios de qualidade, mas estão em busca de aperfeiçoamento para evidenciar mais indicadores e tangibilizar as iniciativas realizadas.

Ainda, indicaram que 91% adotam o padrão da Global Reporting Initiative (GRI), de forma isolada ou em conjunto com outras diretrizes. Por outro lado, uma parcela significativa das organizações não especifica o nível de aplicação e nem emprega nomenclatura adequada. "Alguns outros achados merecem destaque: embora 63% dos relatórios analisados tragam os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) prioritários da empresa, somente 10% definiram metas claras ligadas a eles. E 28,57% dos relatórios analisados não apresentam nenhum tipo de compromisso formal em reduzir e neutralizar as emissões de gases de efeito estufa", descreve Ricardo Mastroti, do CEBDS.

O executivo considera que o Reporting Matters ajuda a entender os principais desafios que as grandes empresas enfrentam hoje, e permitirá que o CEBDS as apoie de forma ainda mais assertiva. Além da pesquisa com os dados consolidados, todas as participantes tiveram acesso também a relatórios individuais e confidenciais apontando os pontos em que precisam investir esforços.

## CHECAGEM

Um instrumento incentivado no sentido de ampliar a confiabilidade dos Relatórios de Sustentabilidade é o do encaminhamento das publicações para verificação externa. Isso é, submeter dados quanti e/ou qualitativos ao escrutínio de uma auditoria ou consultoria especializada, para validá-los.

Apesar de altamente recomendada, a medida, segundo levantamento da consultoria Bells & Bayes, ainda é incipiente no país, pelo menos entre as organizações listadas na B3. Das 191 que figuram no Novo Mercado, segmento de listagem que reúne papeis de companhias que optaram por aderir a regras de governança corporativa mais rígidas, 63% publicaram relatórios que contemplam informações ambientais, sociais e de governança, porém somente 29% passaram por asseguração externa. Não à toa, a Pesquisa Global com Investidores 2023 da PwC, publicada no final do ano passado, indicou que mais de nove em cada dez investidores brasileiros (98%) acreditam que os relatórios corporativos sobre o desempenho da sustentabilidade contêm informações não comprovadas.

VISIBILIDADE

# Governança qualificada e transparência em alta

Em busca de assertividade, eficiência e bom relacionamento com seus diversos públicos de interesse, empresas e governos buscam qualificar a sua gestão e a comunicação com stakeholders. Isso passa, por exemplo, por criar estruturas de governança corporativa (GC) sólidas e ampliar a diversidade de integrantes dos órgãos de níveis mais altos nas organizações. Esse esforço se justifica pelo retorno obtido a partir dele, que inclui: melhor administração em relação a riscos; ganhos em desempenho; acesso mais fácil a capital, já que investidores se mostram propensos a fomentar companhias comprometidas com desenvolvimento sustentável; reforços à cultura de inovação; e, melhores decisões e direcionamentos em relação a medidas sociais e ambientais. Ou seja, a adoção de boas práticas de governança corporativa sinaliza a disposição ao cumprimento de leis, regulamentos e normas, bem como à execução de práticas voluntárias em favor do benefício coletivo, dentro e fora de uma organização.

O Grupo CPFL, por exemplo, garante estar alinhado às melhores práticas do mercado. A companhia é uma das poucas no Brasil a praticar o modelo europeu, e criou uma diretoria executiva de GC. A área responde funcionalmente ao Conselho de Administração, e compreende duas gerências, uma de Governança Corporativa e outra  Jurídico-Societária, que conta com a Coordenação de Assuntos Estratégicos do Conselho de Administração (CA). Com isso, o CA conta com uma ferramenta de gestão inovadora no mercado brasileiro, que assegura controle, compliance, transparência e responsabilidade corporativa nos processos.

> Adoção de melhores práticas agrega benefícios e reduz a exposição a riscos

Ainda, no que se refere à diversidade em altos órgãos de comando, a companhia conta atualmente com duas mulheres no seu CA, e foi eleita para compor a carteira do Índice de Diversidade (Idiversa) da B3, da qual fazem parte 75 empresas de dez setores. Gustavo Estrella, CEO do grupo CPFL Energia destaca, ainda, o fato de a organização ter materializado o seu Plano ESG 2030, plataforma com 4 pilares e 23 compromissos públicos. "Por meio dessas metas, vamos buscar e viabilizar soluções inovadoras de mitigação e adaptação para responder aos desafios cada vez mais intensos e frequentes das mudanças climáticas", salientou o executivo.

Atualmente, a CPFL integra também o Índice de Sustentabilidade Empresarial (ISE B3), outra listagem da bolsa de valores brasileira, que indica o desempenho médio das cotações dos ativos de empresas selecionadas pelo seu reconhecido comprometimento com a sustentabilidade empresarial. Além disso, entrou para a cobiçada "A-List" do Carbon Disclosure Project, organização internacional referência em mudanças climáticas e responsável pela curadoria de uma base de dados ambientais de empresas, cidades, estados e regiões. Apenas 11 outras organizações brasileiras estão lá.

A Lwart Soluções Ambientais, empresa de capital fechado, também se dedica ao aperfeiçoamento constante das práticas de governança. "Acreditamos na importância de uma atuação ética e transparente, e em como uma cultura sedimentada sobre esses valores impacta positivamente os nossos negócios", avalia Marcelo Murad, diretor de Óleos Básicos da empresa. Por esta razão, a companhia mantém um Conselho de Administração independente e conta com profissionais que acumulam longa experiência na atuação em órgãos de gestão, principalmente com foco em sustentabilidade e áreas correlatas às suas, de maneira a ampliar ainda mais a diversidade de perfis e experiências. "Também contamos com o Conselho de Sócios que mantém reuniões conjuntas com os conselheiros de administração, participando especialmente das discussões dos temas mais estratégicos, como o da construção de planos plurianuais", complementa o diretor.

---

**dsm-firmenich ●●● APRESENTA:**

## Tecnologia Bovaer® é referência no mercado de redução de metano na pecuária

**A inovação é uma forte aliada na ação contra as mudanças climáticas, como o Compromisso Global do Metano, que visa reduzir as emissões do poluente em 30% até 2030**

Como as vacas podem ajudar a combater mudanças climáticas? O aditivo nutricional **Bovaer®, da dsm-firmenich,** é um bom exemplo: é capaz de inibir a formação de metano no rúmen das vacas com apenas 1/4 de colher de chá do produto ao dia, em apenas 30 minutos após serem alimentadas com o suplemento.

Endossada por mais de 100 estudos globais e com mais de 70 publicações revisadas por pares, a tecnologia Bovaer® já ganhou o mundo: já são 58 países com registro, incluindo a América Latina e os mercados europeu e americano.

O seu desenvolvimento levou mais de 15 anos e, desde o lançamento, é considerada uma das principais inovações para produzir alimentos com uma pegada de carbono significativamente mais baixa. **Bovaer® é capaz de reduzir, em média, 30% das emissões de metano entérico em gado de leite, e 45% para gado de corte.** Isso significa que uma vaca leiteira que receba o produto em sua dieta será capaz de mitigar emissões na ordem de 1 tonelada de CO2 equivalente em um ano.

"O Bovaer® não prejudica o metabolismo do animal e nem gera resíduos no leite ou na carne, já que após impedir a formação de metano se quebra em compostos naturalmente presentes no estômago das vacas", explica Fernanda Marcantonatos, líder de Bovaer® da dsm-firmenich na América Latina.

"Diferentemente do gás carbônico, o metano tem um tempo de vida curto na nossa atmosfera. Assim, a redução de emissões de metano traz grande benefício ambiental em apenas 30 anos. Por isso, vemos uma série de compromissos globais e alianças formadas entre a cadeia de valor da pecuária para atuar sobre essa causa", complementa Fernanda.

No Brasil, o suplemento é utilizado em projetos de empresas com metas de redução de emissões ou de neutralidade em carbono, e mais recentemente para a geração de créditos de carbono por meio do **programa LEBAM.**

Bovaer® também permite obter a certificação independente **GO PLANET,** que atesta que produtores de carnes e lácteos implementaram práticas de redução de emissões de metano em seu processo produtivo – permitindo que o consumidor possa reconhecer esse movimento sustentável.

**Sustentabilidade na prática***

- **Uma vaca** alimentada com o aditivo economiza o equivalente a **127 mil cargas de smartphone**
- **Três vacas** utilizando o suplemento equivalem a tirar **um carro de passeio** das ruas.
- **Um milhão de vacas** adotando o Bovaer® é como plantar um floresta de **45 milhões de árvores.**

*1 tonelada de redução de CO2e por vaca de leite por ano; 0,5 tonelada de redução de CO2e por bovino de corte por ano

**Como funciona**

No estômago de uma vaca,  micróbios ajudam a quebrar a comida. Isso libera hidrogênio e dióxido de carbono. Uma enzima combina esses gases para formar metano. Bovaer® é um aditivo alimentar que suprime a enzima, portanto, menos metano é gerado.

*De acordo com a avaliação da EFSA (2022), o produto é comprovadamente seguro no uso e eficaz na redução das emissões de metano, uma fonte de aquecimento global

Saiba mais em: https://waycarbon.com/programalebam/ e em go-planet.org

**PRODUZIDO POR:** POINT COMUNICAÇÃO E MARKETING

PRODUÇÃO E CONSUMO

# Sustentabilidade do início ao fim

***Surgem cada vez mais iniciativas para garantir dos cultivos, extração e manufatura responsáveis às escolhas conscientes na hora das compras***

Diloka107

O objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) número 12 diz respeito a "assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis", fundamentais para viabilizar meios de subsistência às gerações atuais e futuras. Entender a relevância desse aspecto é fácil: de acordo com a Organização das Nações Unidas, nosso planeta tem cada vez menos recursos, mas as populações seguem a expandir-se. Se confirmada a projeção de 9,8 bilhões de viventes no mundo até 2050, seriam necessárias quase três Terras para fornecer os insumos naturais necessários para sustentar os estilos de vida atuais.

Assim, crescem as exigências de governos, mercados e consumidores para que produtos e serviços tenham evidentes e comprovados atributos sustentáveis. Há muitas formas para catalisar isso. Por exemplo, o poder público deve formatar e aplicar políticas e regulamentações que definam metas para reduzir a geração de resíduos, promover a economia circular e apoiar compras sustentáveis. Empresas, por sua parte, têm a opção de originar, aprimorar ou optar por soluções cujos impactos ambientais e sociais positivos sejam conhecidos e monitorados.

Cada indivíduo, também pode ser um parceiro do desenvolvimento sustentável, ao assumir hábitos mais saudáveis e responsáveis, o que inclui de minimizar o uso de meios de transporte movidos a combustíveis fósseis a priorizar soluções com menores impactos ambientais na hora de fazer suas compras, de maneira a reduzir, por exemplo, a sua própria pegada de carbono nas atividades diárias (veja mais à página 12).

## O PANORAMA ATUAL

De acordo com a Organização das Nações Unidas, atualmente a pegada material per capita – ou seja, a quantidade de recursos naturais utilizados por indivíduo – nos países de alta renda é 10 vezes maior do que nos de baixa. Ademais, de forma geral, no mundo, estamos longe de reduzir pela metade o desperdício e as perdas de alimentos até 2030. Além disso, crises globais desencadearam o ressurgimento de subsídios a combustíveis fósseis e, se a divulgação sobre sustentabilidade corporativa e políticas de compras públicas aumentou, ela diminuiu no que se refere a consumo sustentável. A ONU enfatiza ser crucial implementar políticas que apoiem uma transição para melhores práticas e que desvinculem o crescimento econômico do uso de recursos naturais, especialmente os não-renováveis.

# Cadeias produtivas sustentáveis

Uma forma de contribuir com a produção e o consumo sustentáveis é promover o fortalecimento de cadeias produtivas comprometidas com o desenvolvimento econômico, social e ambiental de forma equilibrada e justa. Grandes varejistas nacionais investem com essa perspectiva, para engajar e fortalecer fornecedores com boas práticas, bem como conscientizar clientes e viabilizar o acesso a soluções mais amigáveis ao planeta.

Um exemplo disso é dado pelo Grupo Carrefour Brasil, que mantém políticas e programas para assegurar a oferta, em suas lojas, de itens carregados de responsabilidades social, ambiental e econômica. A companhia zela pela garantia dos direitos humanos e pela saúde e segurança das pessoas, dos animais e do meio ambiente, o que denota a sua preocupação em mitigar riscos socioambientais e fortalecer sistemas de produção que sejam, simultaneamente, inclusivos, originadores de riqueza e que garantam a proteção à biodiversidade. Nesse sentido, promove, por exemplo, verificações rigorosas em diferentes parceiros, monitora o cumprimento de normas de compliance, além de ser um promotor de práticas sustentáveis.

lapandr

Uma das ações em linha com isso é a da promoção do rastreamento da origem da carne bovina que a companhia comercializa. O Grupo Carrefour mantém processos de homologação e monitoramento com base em critérios socioambientais aprovados pelo Ministério Público Federal e em requisitos adicionais definidos por ele mesmo, como os relacionados a potenciais invasões a terras demarcadas, bem como áreas desmatadas. A organização aplica, ainda, procedimentos próprios para análise geoespacial das fazendas fornecedoras diretas dos frigoríficos parceiros, e mantém uma Plataforma de Monitoramento acessível a qualquer interessado (no site do Grupo Carrefour Brasil), em que se pode conferir dados sobre o número de fazendas e áreas supervisionadas por bioma, bem como a lista de provedores de carne.

Outra medida importante refere-se ao tema da pesca. O Grupo mantém política sobre o tema, além de compromisso de que 50% das vendas dos produtos da categoria sejam provenientes de abordagens responsáveis já em 2025. Nesse sentido, adota diretrizes rigorosas que incluem certificações como ASC (Aquaculture Stewardship Council) e MSC (Marine Stewardship Council), e incentiva a difusão de práticas que minimizem o impacto ambiental e evitem a superexploração e/ou a captura de espécies ameaçadas.

Com relação às vendas das 10 principais categorias de produtos de papel e madeira de marca própria, a companhia garante que elas sejam provenientes de fontes certificadas pelo Forest Stewardship Council (FSC), abrangendo mais de 80% do volume total comercializado desses itens em suas lojas. Para as marcas nacionais, incentiva os fornecedores a seguirem a mesma estratégia em relação às suas matérias-primas.

PRODUÇÃO E CONSUMO

# Agronegócio movimenta-se em torno das boas práticas

O Brasil é um dos principais originadores de alimentos do mundo, e organizações e produtores rurais movimentam-se para fazer o setor primário ser ainda mais reconhecido pelo seu comprometimento com a economia, com o meio ambiente e com a sociedade. Em 2022, uma pesquisa feita pela consultoria McKinsey, que ouviu mais de 5.600 agropecuaristas em nove países, indicou que, na média, os brasileiros são os que mais utilizam técnicas sustentáveis. Por outro lado, estão atrasados em termos de uso de créditos de carbono — apenas 6% usam o programa, metade do índice na Europa. A sinalização, portanto, é de que por aqui muitos produtores já se valem de técnicas benéficas ao planeta, como, por exemplo, as de plantio direto e de emprego de alternativas biológicas para controle de pragas e/ou fertilização.

Outro estudo, também de 2022, feito pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), sinalizou o Brasil entre os países que mais reduzem a emissão de gases de efeito estufa durante os processos de produção agropecuária, desde o plantio até a colheita. Feita com base na projeção da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a investigação comparou o desempenho nacional com o de outras nove nações, e mostrou que, com o mesmo volume de emissão gerada há dez anos, o agronegócio brasileiro produz 2,1% mais insumos. Na prática, o estudo aponta que, com a tecnologia atual, produzir 1kg de alimento no Brasil resulta em menos emissões do que no passado. Outro aspecto destacado foi o relacionado ao "efeito poupa-florestas", que aponta a extensão de terra que o país poupa via adoção de tecnologias e técnicas, mantendo ou aumentando a obtenção de alimentos. Nesse quesito, o país também lidera o ranking, com índice de 43,2% do território nacional.

Produtores brasileiros estão entre os que mais empregam técnicas sustentáveis

## EMISSÕES

Como em outros setores da economia, o tema das emissões ganhou força no meio agropecuário. Um dos reconhecidos caminhos para mitigá-las é o de encontrar soluções para reduzir a participação das criações animais na liberação de gases do efeito estufa (GEE). De acordo com dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), a pecuária, globalmente, responde por cerca de 12% das emissões de GEE causadas pela atividade humana, sendo os bovinos responsáveis por 62% desse volume.

No Brasil, criadores já contam com a possibilidade, por exemplo, de empregar o aditivo Bovaer, desenvolvido pela dsm-firmenich para enfrentar o problema. Quando fornecido a bovinos, o produto faz com que os animais produzam e liberem menos metano no meio ambiente. "O aditivo foi desenvolvido com foco em sustentabilidade, tendo como seu principal atrativo essa redução de emissões de metano em uma alta porcentagem e de maneira rápida, prática e consistente, com ampla comprovação científica. Um importante primeiro passo para tornar a pecuária mais sustentável é entender a pegada de carbono dos produtos derivados da atividade", diz Fernanda Marcantonatos Nogueira, Líder de Bovaer para a América Latina.

Segundo ela, é sabido que, em geral, mais de 50% das pegadas de carbono de 1 litro de leite ou 1 kg de carne provêm diretamente da emissão de metano entérico. E o Bovaer, primeiro aditivo registrado para redução de emissões no Brasil, com uma dose diária pequena do produto, um pó claro que é misturado na dieta dos animais diariamente, reduz, em média, em 30% as emissões desse gás nas vacas leiteiras e em 45% entre bovinos de corte.

"O aditivo é seguro para os seres humanos que irão consumir os produtos de origem animal e para os bovinos, sem impactos negativos em produtividade e saúde – como demonstrado pelas aprovações regulatórias e em mais de 100 estudos realizados ao redor do mundo, resultando em mais de 70 publicações revisadas por pares", acrescenta a executiva.

"O Brasil foi o primeiro país a ter a autorização de comercialização do produto, endossado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), onde já reduzimos mais de 5 mil toneladas de CO2e, o que equivale a plantar cerca de 250 mil árvores ou tirar cerca de 2 mil carros da estrada. Acreditamos em um esforço da cadeia de valor para o emprego da solução em larga escala, em que o produtor viabiliza a administração do aditivo e consumidores, indústrias, supermercados e restaurantes - e o mercado de carbono - os reconhecem. Do ponto de vista comercial, historicamente não havia mercado para a redução de metano, especialmente no setor agrícola. Assim, a dsm-firmenich colabora extensivamente com a cadeia de valor e o ecossistema que a rodeia para desenvolver opções de contabilização e monetização", complementa Fernanda.

Ela avalia que o desenvolvimento de políticas de incentivo à produção de baixo carbono e mercados de crédito dele pode trazer fontes de renda da sustentabilidade para os produtores brasileiros. No momento, a dsm-firmenich está realizando um projeto piloto de geração de créditos de carbono em parceria com a WayCarbon, empresa global especializada em soluções voltadas à transição para uma economia Net Zero, para ser parte do Programa Lebam (Leite Baixo Metano), uma iniciativa que pretende tornar a pecuária leiteira no Brasil mais sustentável por meio da redução das emissões obtida com a incorporação do aditivo Bovaer à dieta das vacas. Após esta fase inicial, o programa entrará em uma de expansão, com potencial de reduzir até 375.000 tCO2e.

Foto-VDW

## CERTIFICAÇÕES

Fernanda conta que a dsm-firmenich também está mobilizada em torno de uma iniciativa de autenticidade e rastreabilidade para fortalecer toda a cadeia e preparar o mercado, bem como entregar mais transparência ao consumidor final de proteínas animais sobre a origem e uso de tecnologias de sustentabilidade. Isso se dá por meio da certificação Go Planet, concedida pela empresa Fair Food. O selo possibilitará que produtores de marcas de carnes, leites e laticínios que utilizam aditivos redutores de metano entérico sejam certificados ao atender a requisitos de sustentabilidade e rastreabilidade. Responsável pelo desenvolvimento e homologação do selo, caberá à certificadora fazer auditorias periódicas em todas as etapas de produção e processamento dos produtos. A certificação agregará vantagens competitivas às marcas, reforçando a sustentabilidade por trás de seus produtos.

ENGAJAMENTO

# Contribuições incorporadas ao dia a dia de cada um

*Agir em favor do desenvolvimento sustentável não demanda, necessariamente, gastos financeiros, mas disposição*

Uma pesquisa realizada pelo Instituto Akatu e pela GlobeScan, intitulada Vida Saudável e Sustentável 2023, sinalizou que 57% dos brasileiros entrevistados afirmaram que viver de forma mais sustentável é "muito caro", ou seja, que preço de produtos e serviços é um dos fatores que inibe a adoção de estilos de vida com melhor impacto para as pessoas e para o meio ambiente. Porém, essa perspectiva é limitada. Agir pelo bem de todos não implica dispender, necessariamente, recursos monetários. Muitas vezes, atitude e vontade de contribuir bastam.

Na última semana do consumidor, o Akatu lançou luz sobre isso, e seu coordenador de comunicação, Felipe Seffrin, reforçou que praticar o consumo consciente, por exemplo, pode significar inclusive economia para o bolso, ao evitar-se desperdícios de água, de energia e de alimentos, ou, ainda, deixar de comprar itens supérfluos. Também avaliou como necessário ampliar a oferta e o acesso a produtos mais saudáveis e sustentáveis, e relevante trabalhar a percepção dos benefícios da sustentabilidade para todos. "Quando o consumidor tem mais acesso à informação e aos benefícios socioambientais embutidos no preço, ele tem maior probabilidade de fazer melhores escolhas", afirmou Felipe.

A organização recomenda que as pessoas observem diferentes ângulos ao fazer uma compra: à primeira vista um produto mais durável pode ser mais caro que um produto descartável, mas ele evita compras recorrentes e gera menos resíduos. Da mesma forma, opções mais sustentáveis podem ter preço acima de similares, mas representam menos impactos negativos ao meio ambiente, como emissões de gases poluentes e desperdícios de matérias-primas. "Precisamos aproximar o tema das pessoas e mobilizar governos e empresas por mais educação, informação e transparência quando falamos de sustentabilidade. Assim, o preço na etiqueta ganha outro significado", disse Felipe.

IgorVetushko

**Mais de 1 milhão de participações já foram registradas na campanha Act Now**

## AGIR AGORA

A Organização das Nações Unidas mantém ativa, desde 2018, a Act Now, campanha que visa a engajar todos os públicos com ações em prol do planeta. Uma das principais ações vinculadas à iniciativa é a coleta e disseminação de relatos e informações sobre atitudes tomadas por pessoas, no mundo todo, em favor do alcance dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. A força da Act Now reside em demonstrar que qualquer um pode fazer a sua parte, e em manter essa ideia latente.

Recentemente, a campanha divulgou sugestões sobre como agir em relação aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável que receberam atenção especial na edição 2024 do Foro Político de Alto Nível, evento central da ONU para o acompanhamento e revisão deles. Os propósitos tratados com mais afinco este ano foram os de números 1 (Erradicação da pobreza), 2 (Fome zero), 13 (Ação contra a mudança global do clima), 16 (Paz, justiça e instituições eficazes) e 17 (Parcerias para alcançar os objetivos). Confira algumas atitudes que qualquer indivíduo pode assumir em relação a esses ODSs para que eles fiquem mais próximos de serem atingidos:

ODS 1 - Doe o que você não usa mais. Defenda melhores oportunidades de trabalho e salários. Reutilize produtos sempre que possível, em vez de descartá-los. Junte-se à economia circular!

ODS 2 - Reduza o desperdício de alimentos. Verifique as datas de validade e reutilize sobras em novas receitas! Apoie seu banco de alimentos local levando itens ou oferecendo seu tempo como voluntário. Considere comprar alimentos da estação e, se possível, cultive alguns itens que você consome.

ODS 13 - Ande, use bicicleta ou transporte público sempre que possível. Limpe seu ambiente, seja no parque local, rio ou praia. Se tiver acesso a um jardim, considere plantar espécies nativas para apoiar a biodiversidade.

ODS 16 - Reaja a discursos de ódio e discriminação. A mudança começa com conversas em nossos círculos sociais. Defenda seus direitos e participe de manifestações pacíficas sobre questões que são importantes para você. Promova uma cultura de trabalho justa, igualitária e diversa.

ODS 17 - Manifeste-se para seus governos locais e nacionais sobre as questões que são importantes para você. Vote, pois isso faz diferença na formação de um futuro melhor para todos. Apoie marcas socialmente conscientes e produtos de comércio justo.

## *Vitrines para a sustentabilidade*

Organizações variadas já investem em formas de garantir a oferta de produtos com atributos sustentáveis aos clientes, e de também melhor informá-los sobre isso. Exemplo nesse sentido é dado por grandes varejistas, como o Grupo Carrefour Brasil, que em abril desse ano anunciou o lançamento das gôndolas do Programa "Floresta Faz Bem", iniciativa exclusiva e em rede nacional de incentivo à venda de artigos produzidos por povos indígenas e comunidades tradicionais, como as Uruará, Cacauré de Mocajuba, e comunidades ribeirinhas da Rede Terra do Meio e rios Madeira e Amazonas. Nas prateleiras devidamente sinalizadas, estão disponíveis itens certificados e sustentáveis que podem ajudar a manter floresta em pé e, ao mesmo tempo, dar uma alternativa de sobrevivência digna a quem mora na Amazônia e a quem está vinculado à agricultura familiar. Os produtos à venda incluem chocolates orgânicos, café, geleias, cacau, mistura para bolo e até mesmo um supershake da Floresta Amazônica, que reúne ingredientes locais (como açaí, babaçu, castanha, pimenta assisi, cumaru, pimenta cumari, entre outros).

O Programa "Floresta Faz Bem" visa a uma abordagem cada vez mais regenerativa da cadeia de produção alimentar. Ele envolve apoio para o desenvolvimento e crescimento dos produtores de comunidades locais, não apenas ao dar visibilidade aos produtos, mas ao proporcionar suporte diferenciado para apoio no processo de cadastro, logística, além de adaptação das regras comerciais para viabilizar seus negócios.

INÊS 249
O MELHOR DE
são paulo
gastronomia
restaurantes, bares & cozinha 2024
FOLHA DE S.PAULO
28 de julho de 2024
Parte integrante da Folha de S.Paulo. Não pode ser vendida separadamente. Foto Keiny Andrade/Folhapress. Produção Ana Requião
A partir do alto: melão curado; lâmina de manga com peixe; suco de jabuticaba com cachaça; e melancia com carabineiro, do Maní
**Casas vencedoras** eleitas pelo júri e pelo Datafolha
**900 lugares** para comer e beber na capital paulista
**41 marcas** mais lembradas por quem cozinha

INÊS 249

INÊS 249

# Neste ano completamos 25 anos de história, obrigado São Paulo por todo o prestígio e reconhecimento!

Saboreie **a melhor Picanha no Réchaud**, o tradicional e **mais gelado Chopp Brahma** e a **deliciosa feijoada** servida em cumbucas de barro às quartas, sábados, domingos e feriados.

**PICANHA DO JUAREZ FATIADA**

Servida no réchaud. Acompanha repolho, farofa, alho torrado, vinagrete e pão italiano.

SERVE 2 PESSOAS

**FEIJOCA DO JUAREZ**

Carne seca, lombo, pé, rabo, língua, orelha, linguiça calabresa e costelinha

Acompanhado por: Arroz branco, bacon, frito, linguiça toscana grelhada, couve refogada com bacon e cebola, laranja, molho de pimenta e farofa da casa.

SERVE 2 PESSOAS - TAMBÉM NA VERSÃO LIGHT

Se beber não dirija. Fotos meramente ilustrativas. Fotos by Giuliano Agnelli

INÊS 249

# Receita do melhor cheeseburger

Hamburger sem conservante, feito com 82% de fraldinha pura, limpa e fresca + 18% de gordura bovina uruguaia e/ou Swift Black. Grelhado em fogo forte.

Pão crocante, assado na hora, feito com farinha de trigo especial, sem conservante.

Queijo tipo Cheddar. Receita especial fabricada pela Schreiber®.

Maionese feita com a receita da Dona Maria Durski.

Alface e tomates orgânicos.

*São tantos os **benefícios** e os **descontos** que a sua assinatura **Folha** pode sair **de graça.***

# índice geral

Char siu de copa-lombo, do Aiô



## Restaurantes

**OMSP**
+ seleção de casas



## Bares

**OMSP**
+ seleção de endereços



## Guloseimas

**OMSP**
+ seleção de endereços



## Perfis



As casas com essa identificação participam do Clube Folha Gourmet, programa de benefícios para assinantes premium da **Folha**

O MELHOR DE
# são paulo
cozinha 2024

# Restaurantes

## JÚRI

| | | |
|---|---|---|
| CHEF DO ANO | Ivan Ralston | 28 |
| NOVIDADE | Aiô | 30 |
| MELHOR RESTAURANTE | Maní | 44 |
| COZINHA AUTORAL | Tuju | 46 |
| BRASILEIRO | Mocotó | 50 |
| PARA NÃO PESAR NO BOLSO | Mapu | 56 |
| FRANCÊS | Ici Bistrô | 60 |
| ITALIANO | Shihoma | 66 |
| CANTINA | Jardim de Napoli | 72 |
| ÁRABE E DELIVERY | Make Hommus. Not War | 74 |
| JAPONÊS | Aizomê e Goya | 78 |
| CARNES | Cór | 84 |
| ASIÁTICO | Ping Yang | 88 |
| PEIXES E FRUTOS DO MAR | Cais | 92 |
| LATINO-AMERICANO | Metzi | 96 |
| PORTUGUÊS | Tasca da Esquina | 100 |
| VEGETARIANO | Quincho | 106 |
| PIZZARIA | Carlos Pizza | 110 |
| EM SHOPPING | Ráscal | 114 |
| EM HOTEL | Fasano | 118 |

## DATAFOLHA

| | |
|---|---|
| Barbacoa, A Casa do Porco, Coco Bambu, D.O.M., Famiglia Mancini, Fasano, A Figueira Rubaiyat, Maní, Modern Mamma Osteria, Outback e Paris 6 (melhor restaurante) | 45 |
| Consulado da Bahia, CTN, Divino Fogão, Macaxeira, Mocotó, e Tordesilhas (brasileiro) | 51 |
| Consulado Mineiro e O Mineiro (mineiro) | 57 |
| Madero e Z Deli (hamburgueria) | 61 |
| Famiglia Mancini (italiano) | 67 |
| Coco Bambu, Famiglia Mancini e Outback (para ir com a família) | 73 |
| Almanara (árabe) | 75 |
| Aoyama (japonês) | 79 |
| Fogo de Chão (churrascaria) | 85 |
| Bolinha (feijoada) | 101 |
| Bráz (pizzaria) | 111 |
| Outback (em shopping) | 115 |

# Bares

## JÚRI

| | | |
|---|---|---|
| BARTENDER DO ANO | Gabriel Santana | 128 |
| NOVIDADE | Shiro | 130 |
| BAR | Tan Tan | 134 |
| COQUETELARIA | The Liquor Store | 136 |
| DRINQUES EM CONTA | Cordial | 140 |
| PARA COMER | Dōmo | 142 |
| BOTECO | Bar do Luiz Nozoie | 150 |
| BAR DE CERVEJAS | Tank Brewpub | 156 |
| SOMMELIER | Cássia Campos, Daniela Bravin e Gabriela Monteleone | 160 |
| BAR DE VINHOS | Sede 261 | 162 |
| SPEAKEASY | Infini | 164 |
| PARA IR EM GRUPO | Pirajá | 166 |
| AMBIENTE | Bar dos Arcos | 170 |
| MÚSICA AO VIVO | Casa de Francisca | 172 |

## DATAFOLHA

| | |
|---|---|
| Bar Astor, Bar Brahma, Bar do Juarez e Bar do Luiz Fernandes (bar) | 135 |
| Bar do Estadão, Bar do Juarez, Bar do Luiz Fernandes, Pirajá e Veloso Bar (para comer) | 143 |
| Bar do Luiz Fernandes, Bar do Juarez e Pirajá (boteco) | 151 |
| Bar Brahma, Bar do Urso, Bar do Juarez, Bar do Luiz Fernandes e Frangó (bar de cervejas) | 157 |
| Estadão e Riviera (para ir de madrugada) | 173 |

# Guloseimas

## JÚRI

| | | |
|---|---|---|
| CAFETERIA | Por um Punhado de Dólares e Pato Rei | 176 |
| BARISTA | Isabela Raposeiras | 178 |
| BRUNCH | Botanikafé | 186 |
| PADARIA | Lida | 188 |
| CONFEITEIRO DO ANO | Aya Tamaki | 194 |
| DOCERIA | Dama e Amay | 196 |
| CHOCOLATE | Dengo | 200 |
| SORVETERIA | Frida & Mina e Pinguina | 204 |
| SANDUÍCHE | Z Deli | 208 |

**FOLHA DE S.PAULO**
UM JORNAL EM DEFESA DA ENERGIA LIMPA

**Publisher**
Luiz Frias

**Diretor de Redação**
Sérgio Dávila

**Superintendentes**
Carlos Ponce de Leon e Judith Brito

**Editor de Projetos Especiais & Parcerias**
Roberto de Oliveira

**Editora de Comida e Guia**
Marília Miragaia

**Assistente de Edição**
Carolina Muniz

**Redação**
Nathália Durval (coordenadora de roteiro) e Matheus Ferreira

**Colaboradores**
Juliana Vines (edição);
Flávia G. Pinho e Sandro Macedo (texto);
Fábio Luís de Paula (online)

**Desenho Gráfico**
Marciana de Barros

**Editor de Fotografia**
Otavio Valle

**Coordenação de Fotografia**
Clauber Larre

**Fotografia**
Keiny Andrade

**Tratamento de imagem**
Edson Lopes

**Produção**
Ana Requião

**Checagem**
Sidney Triumpho

**PUBLICIDADE**

**Diretor-executivo Comercial**
Marcelo Benez

**Gerentes Gerais**
Hiram Baroli (operações comerciais)
João Gabriel Junqueira (relações com o mercado) e Manuel Luiz (RJ)

**Gerente de Negócios Digitais**
Vívian Kato

**Gerente de Publicidade & Inovação**
Manuela Nunes
Tel. (11) 3224-4546
manuela.nunes@grupofolha.com.br

**DATAFOLHA**

**Diretor-geral**
Luciana Chong

**Diretora de Pesquisas**
Renata Nunes

**Gerente de Pesquisas de Mercado**
Paulo Alves

**Coordenador de Projetos**
Rodrigo Vásquez

Tel. (11) 3224-2100
email: datafolha@datafolha.com.br

**Impressa nas oficinas da Plural Editora e Gráfica**
Encarte da edição de domingo da **Folha de S.Paulo**, 28 de julho de 2024.
Não pode ser vendida separadamente.

**CIRCULAÇÃO FOLHA (verificada por PwC)**
834.898 - Fechamento 2º Semestre de 2023
Assinantes Folha + Venda Avulsa Impressa.
Veja os critérios em folha.com.br/circulacao-verificada/

F
FASANO
MELHOR RESTAURANTE DA CIDADE
ELEITO PELA REVISTA "O MELHOR DE SÃO PAULO 2024" DA FOLHA DE S.PAULO
RUA VITTORIO FASANO, 88 – JARDINS
@fasano #fasano www.fasano.com.br
AMERICAN EXPRESS

INÊS 249

## Restaurantes

**Beatriz Marques** jornalista e curadora gastronômica **Daniel Buarque** crítico da **Folha** **Giulianna Guirro Iodice** editora da Versatille **Guilherme Genestreti** editor de Folhinha, Folhateen e Turismo **Josimar Melo** curador de conteúdo do canal TV Sabor & Arte **Junior Ferraro** editor da revista da Azul **Kike Martins da Costa** editor da revista 29 Horas **Larissa Januário** jornalista especializada em comida **Magê Flores** editora de podcasts da **Folha** **Mariella Lazaretti** jornalista e diretora do Mundo Mesa **Marília Miragaia** editora de Comida e do Guia **Nathalia Durval** repórter de restaurantes e bares do Guia **Patricia Oyama** redatora-chefe e editora de lifestyle da ELLE **Roberto de Oliveira** editor de Projetos Especiais & Parceiras **Rosa Moraes** embaixadora de hospitalidade e gastronomia da Ânima Educação e presidente do The World's 50 Best Restaurants no Brasil **Zeca Camargo** jornalista, apresentador e colunista da **Folha**

## Bares

**Daniel de Mesquita Benevides** colunista da **Folha** **Daniel Salles** jornalista especializado **Fabio Wright** jornalista e autor do site Taste and Fly **Gabriel Justo** repórter de Folhinha, Folhateen e Turismo **Isabelle Moreira Lima** colunista de vinhos da **Folha** e editora-executiva da revista Gama **Juliana Simon** editora de Nossa, Universa e apostas de audiência no UOL e colunista do Siga o Copo **Marcos Nogueira** jornalista e autor do blog Cozinha Bruta, da **Folha** **Matheus Ferreira** repórter da **Folha** **Mohamad Hindi** cozinheiro e youtuber **Pedro Marques** jornalista especializado em bebidas **Ricardo Castilho** diretor editorial da revista Prazeres da Mesa (1965-2024)* **Sandro Macedo** colunista de Esporte e autor do blog Copo Cheio **Sergio Crusco** jornalista especializado em bebidas **Silas Martí** editor da Ilustrada **Tânia Nogueira** jornalista e autora do blog Tinto ou Branco, da **Folha** **Tayguara Ribeiro** repórter da **Folha** **Tina Bini Bornstein** editora da CNN Viagem & Gastronomia

## Guloseimas

**Ana Bottallo** editora-assistente de Saúde **Ana Paula Boni** jornalista especializada em gastronomia **Claudia Lima** roteirista e editora da Vogue **David Lucena** autor do blog Café na Prensa **Giuliana Bastos** jornalista e consultora de comunicação e estratégia da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) **Marcelo Katsuki** autor do blog Comes e Bebes **Marcos Vigorito** criador do Guia do Hambúrguer **Mariana Agunzi** editora-adjunta de Homepage **Mariana Proença** jornalista, curadora de eventos e especialista em café **Sandro Marques** autor e degustador de azeites

* **Ricardo Castilho** dedicou quase quatro décadas à cobertura gastronômica. O jornalista morreu no último dia 18 de junho. Fez parte da votação do júri d'O Melhor de São Paulo, realizada no fim de abril.

TOMAHAWK
UM CORTE PARA ACERTAR EM CHEIO
O SEU PALADAR.

INÊS 249

# Do balcão ao menu estrelado

**Marília Miragaia**

Acompanhar tudo o que acontece na cena gastronômica paulistana parece uma tarefa hercúlea. Tanto pelo número de novidades que surgem a cada semana quanto pelas recomendações nem sempre confiáveis que pipocam nas redes sociais.

A capital paulista tem 155.378 restaurantes e bares, de acordo com a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes). Cerca de 900 destes endereços estão no anuário O Melhor de São Paulo Gastronomia - Restaurantes, Bares & Cozinha 2024.

Selecionar as casas participantes não é um trabalho simples: este especial, publicado uma vez por ano, se guia pelos critérios de jornalismo da **Folha**. Disso resultam a preocupação com diversidade de cozinhas, representatividade das diferentes regiões da metrópole e oferta de preços para situações e bolsos distintos. Nas próximas páginas, você encontra exemplares de restaurantes em que o cliente retira seu pedido no caixa e também aqueles com serviço reconhecido pelas estrelas do famoso Guia Michelin.

Durante as visitas a esses estabelecimentos, os repórteres do jornal se surpreenderam com o valor das contas. Não é só impressão: os preços cobrados realmente subiram no último ano, afirma Carla Beni, professora dos cursos de MBA (Master of Business Administration) da FGV (Fundação Getulio Vargas). "Algumas condições proporcionaram um aumento de consumo e isso está dinamizando o setor. Ou seja, a conta está subindo também porque tem quem pague."

As principais razões que explicam o cenário são a trégua na inflação de anos anteriores; a recomposição do salário mínimo e o aumento real da renda; e o crescimento da taxa de emprego. Outro fator importante é que esses negócios ainda estão se recuperando do saldo negativo deixado pela Covid.

Por isso, há neste especial roteiros com indicações de restaurantes e bares bons e baratos —imprescindíveis para quem quer circular mais por São Paulo.

Além disso, a edição apresenta os grandes campeões do ano entre restaurantes, bares e guloseimas, eleitos por um júri de 43 jornalistas e produtores de conteúdo. A revista contempla também a opinião dos moradores da cidade, que elegeram suas casas favoritas por meio de uma pesquisa Datafolha. O instituto ainda realizou um levantamento que traz as 41 marcas mais lembradas por quem cozinha, entre 50 categorias pesquisadas.

Com sugestões para comer dentro e fora de casa, a missão d'O Melhor de São Paulo é proporcionar satisfação com goles e garfadas ao longo das suas 268 páginas. Bom apetite.

**Lagostins na manteiga com alho, ervas e tomate, do restaurante Cais**

INÊS 249

# Paulistanos preferem sair para comer e beber perto de casa

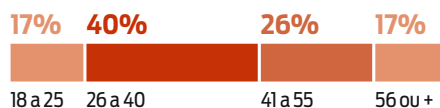
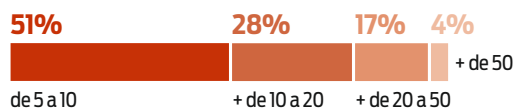
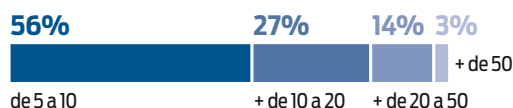
**Luciana Chong**
Diretora do Datafolha

A pesquisa Datafolha divulgada neste especial revela os melhores bares e restaurantes de São Paulo e mostra também que a maioria dos moradores da cidade com renda de cinco ou mais salários mínimos costuma ir com mais frequência a estabelecimentos localizados na própria região.

Cerca de 83% têm o costume de ir a bares perto de casa, e 92% dizem frequentar restaurantes próximos de onde vivem. Apesar de a maioria afirmar que também vai a estabelecimentos em outras regiões, a preferência é pelos que estão nos arredores.

Entre aqueles que têm o costume de ir a bares perto de casa, 67% têm esse hábito pelo menos uma vez na semana, taxa que cai para 38% entre os que se deslocam para outras regiões. O mesmo acontece com os restaurantes: a frequência semanal é maior entre aqueles que vão a locais próximos —79% contra 41% dos paulistanos que vão a casas em outras partes da cidade.

A preferência por endereços da mesma região fica acima da média entre os moradores da zona norte (77%) —não à toa, o Bar do Luiz Fernandes é um dos vencedores na categoria de melhor bar. Entre os tipos de restaurante, os preferidos são as pizzarias (87%), hamburguerias e casas de comida brasileira (ambos com 80%). Endereços de inspiração italiana (74%) e japonesa (73%) completam o top 5 dos paulistanos.

A pesquisa mostra ainda que, entre 2012 e 2024, a parcela de entrevistados que costumam ir a restaurantes árabes passou de 47% para 60%. O crescimento reflete no conhecimento sobre essas casas. Em 2012, 11 restaurantes tinham ao menos 1% de citação e 17% não sabiam responder qual era o melhor. Agora, são 19 casas com até 11% e o índice de desconhecimento não passa de 11%.

# Eleve suas receitas com

## Leite MOÇA® e Creme de Leite NESTLÉ®.

# As marcas número 1

## dos restaurantes, bares e cozinhas.

Adriano Vizoni/Folhapress

INÊS 249

O empresário Guilherme Temperani no complexo Vila Anália

# Fruto da panfletagem

**Roberto de Oliveira**

Na hora do recreio, oito meninos empinavam o nariz diante de garotas e fingiam não fazer parte de um grupo que distribuía panfletos na zona norte paulistana. Ao contrário de seus colaboradores, o chefe da gangue se orgulhava do trabalho, tanto dentro quanto fora da sala de aula da escola estadual Paulo Egydio de Oliveira Carvalho.

Guilherme Temperani tinha apenas 13 anos quando "abriu" o seu primeiro negócio. Distribuía panfletos a pé, de bike ou carona. Montou uma "empresa" e pagava os coleguinhas para ajudá-lo na empreitada, sem abrir mão do trabalho de ajudante de cozinha aos fins de semana na lanchonete Dizzy, em Santana, que existe até hoje. Ou seja, o menino já estava ligado ao universo gastronômico, mesmo que fosse atrás do balcão.

Não demorou para criar conexões com o empresariado local. A partir daí, abriu seu jornalzinho de anúncios. Nele, reproduzia o horóscopo de revistas na contracapa. A capa e as páginas internas, recheava de anúncios com promoções de mercados, açougues, costureiras e sapateiros da Vila Maria.

A "vibe" de empreendedor, nas palavras dele, tem DNA e vem do tio-avô e do tataravô paternos que emigraram da Itália para montar circo no Brasil, no final do século 19.

Logo, o moleque cansou de brincar de jornal. Entrou no embalo da internet e criou uma empresa de cartucho de impressora. Não durou muito, assim como naufragaram tentativas de organizar festas e bailes na ZN e na ZL, apesar de elas arrastarem multidões.

Até se arriscou num emprego com carteira assinada, mas foi demitido antes de completar um ano de cartão batido, para desespero da mãe, dona Carmem, 62. Na batalha, a mulher criou o menino e a irmã dele. Encarou ainda o trabalho de empregada doméstica e garçonete. Separada do marido, bateu de frente com o machismo e foi morar com as crianças em cortiços da vila.

"Tive muitas provocações em minha vida", diz Temperani, hoje aos 37 anos, às vésperas de ter o primeiro filho, Benício. Talvez entre todas as provocações esteja a de colocar a zona leste na rota gastronômica. Nos últimos quatro anos, abriu, com investidores, o restaurante Macaxeira, de cozinha nordestina, e a casa de carnes Uru Mar y Parrilla.

Dois anos atrás, mergulhou num sonho mais ambicioso: criar um complexo gastronômico, com espaços dedicados a Japão, Itália, Espanha, Grécia e França, além de confeitaria com doces tentadores, o Vila Anália, que vive lotado de segunda a segunda.

"Acho que foi um grande acerto da minha vida escolher esse nome para o primeiro restaurante. Macaxeira representa o Brasil, os povos originários, nossos ancestrais", explica. Ao pesquisar sua árvore genealógica, o moço descobriu que a bisavó materna era de origem indígena.

Ao todo, o empresário comanda uma equipe de 400 profissionais. Até o fim do ano, deve abrir mais quatro restaurantes.

A respeito do título de "restaurateur", tão em voga, agora quem empina o nariz para falar é ele: "Gosto desse processo de sentar à mesa e restaurar, compartilhar experiências", conta. "Mas a gente continua sendo um bando de ciganos", brinca, referindo-se à expertise de se adaptar a um mundo tão efervescente quanto a um picadeiro de circo.

→ **Vila Anália**
R. Cândido Lacerda, 33, Jardim Anália Franco, região leste, @grupovilaanalia

**Mexilhão com molho de alho e pimenta, finalizado com queijo Tulha e ovas de ikura, do Metzi**



OS VERBETES NÃO SÃO PAGOS E OBEDECEM APENAS A CRITÉRIOS EDITORIAIS. A SELEÇÃO DE CASAS DO ROTEIRO LEVA EM CONSIDERAÇÃO O TIPO DE COZINHA, A CARTA DE BEBIDAS E A LOCALIZAÇÃO NA CIDADE. AS INFORMAÇÕES FORAM CHECADAS ENTRE **8 DE ABRIL E 15 DE JULHO** E PODEM SOFRER ALTERAÇÕES. É RECOMENDÁVEL CONFIRMÁ-LAS ANTES DE SAIR DE CASA.

O chef, durante preparo na cozinha do Tuju

# Ivan Ralston

Marília Miragaia

O novo Tuju pode ser pensado como uma música composta com ajuste fino. Cada instrumento vibra a seu tempo, mas eles também soam juntos de forma uníssona e fluída.

É o que se vê em pratos de uma inventividade sutil, combinando ingredientes sem subvertê-los; no serviço que atende cada mesa com cortesia e atenção, mas sem excessos; e na passagem que o cliente faz de um ambiente a outro dentro do restaurante, que dá cadência inesperada ao jantar.

Poderia ser só uma analogia, mas talvez seja também um raciocínio natural a uma mente que, além de comida, tem intimidade com sons. Eleito chef do ano por este especial, Ivan Ralston já teve a ambição de ser músico –mesmo crescendo rodeado de gastronomia por causa dos negócios da família, a rede Ráscal e, à época, o Viena (que mais tarde foi vendido). Formou-se aos 20 anos no Berklee College of Music, em Boston, nos Estados Unidos. Mas, de volta ao Brasil, a vida de músico não vingou.

Foi quando a cozinha se tornou uma possibilidade. Antes de estudar gastronomia na Espanha, trabalhou no Maní com Helena Rizzo e Daniel Redondo (1977-2023). Depois de se graduar na Escuela de Hostelería Hofmann, em Barcelona, passou por alguns dos melhores restaurantes do mundo, como El Celler de Can Roca e Mugaritz. No Japão, esteve por seis meses na cozinha do Ryugin, com três estrelas Michelin.

Dessa combinação talvez tenha surgido a mistura de rigor, criatividade e simplicidade que se vê na cozinha de Ivan desde que abriu o primeiro Tuju, em Pinheiros, que existiu entre 2014 e 2021.

De certa forma, foi uma versão do restaurante que deu errado, reflete Ivan. O imóvel não foi projetado em sintonia com a proposta da cozinha; o menu teve diferentes configurações, ora só com opção de degustação, ora à la carte. "Parecia estar sempre no conflito de ser ou não despojado", diz o chef.

Por sua vez, o novo Tuju, reaberto em setembro de 2023, apostou todas as fichas em ser um endereço dedicado à alta gastronomia, intensificando a pesquisa de ingredientes vista antes, uma das marcas da cozinha de Ivan —aqui potencializada com a atuação da pesquisadora Katherina Cordás, também sua mulher. Em menos de um ano, a casa recebeu duas estrelas Michelin.

Para Ivan, é o amadurecimento do negócio, que hoje fatura cinco vezes mais do que a antiga casa e é frequentado majoritariamente por um público de brasileiros.

Um restaurante e seu chef que, assim como uma composição, passaram por sucessivas mudanças de rumo até encontrarem sua sintonia mais harmônica.

→ **Tuju**
R. Frei Galvão, 135,
Jd. Paulistano,
região oeste,
tel. (11) 91899-0002,
@tuju_sp

# Aiô

Luciana Coelho

Um spoiler para quem vai ao taiwanês Aiô, eleito novidade do ano nesta edição d'O Melhor de São Paulo: uma salada de tomate nunca mais será igual.

A surpresa é a ideia que dá nome à casa —"aiô" é uma exclamação em mandarim diante do inesperado— e vida ao que se serve ali. Os dez pratos que compõem o menu, mais duas sobremesas, são o preâmbulo para olhos arregalados e murmúrios de feliz descrença. Como é tão bom? Por que a cidade não conheceu antes a culinária de Taiwan?

Não espere encontrar ecos do debate político acalorado acerca do desejo de independência da província chinesa cujo pleito ajuda a instigar fricções entre Estados Unidos e China. A casinha numa rua pulsante da Vila Mariana é só acolhimento, da fachada em tons pastéis ao simpático pátio contíguo ao salão.

O local já abrigou o Mapu, irmão mais velho e mais casual do restaurante, que migrou alguns metros com sua excelente comida de rua. No Aiô, aberto em agosto de 2023, os sócios redobraram a ousadia, propondo técnicas e apresentações contemporâneas para ingredientes há séculos no dia a dia taiwanês.

O tomate já entrega: fatiado e suculento, é tomate mesmo, mas a rega de vinagre,

→ **Aiô**
R. Áurea, 307, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 5083-4778, @aiorestaurante

**Char siu de copa-lombo com panquecas, pepino e arroz vermelho**

molho garum (um fermentado geralmente à base de ostras ou peixe) e os pedaços de moyashi crocante que ele recebe mudam o jogo. Assim seguem o crudo de peixe com molho ponzu, os cogumelos banhados num surreal molho de alho (e acompanhados de macarrão frito), as ostras com chili e arroz negro.

Estrelas da cozinha asiática, baos (pãezinhos feitos no vapor) e dumplings (massa delicada recheada) são preenchidos com misturas que contrastam no paladar, uma brecha para o excesso se não fosse a destreza dos chefs Caio Yokota e Victor Valadão, sócios de Duilio Lin (criador do Mapu e único de ascendência taiwanesa do trio). A oferta varia, portanto não pestaneje se o bao de peixe frito der as caras.

São porções pequenas, para compartilhar. O grelhado de copa-lombo e o peixe ao vapor de sabor sutil e textura perfeita podem fazer as vezes de principais; a ideia, porém, é provar de tudo e ainda pedir baos para chuchar os molhos.

A carta de drinques também inova sobre bases sólidas e merece atenção dos entusiastas da coquetelaria; já o serviço, ágil e atencioso, carece de ligeiro ajuste para não apressar o comensal. Tudo a seu tempo. Defeito, defeito mesmo, o Aiô tem um: ainda não abre para almoço.

## AI AI COZINHA ASIÁTICA

Ocupando um pequeno sobrado no Ipiranga, prepara receitas sobretudo japonesas. As especialidades são os baos, recheados com carne suína, frango karaguê ou berinjela (R$ 26 cada um), e os domburis, pratos servidos numa tigela, a exemplo do de gohan com copa-lombo cozida com gengibre, ovo marinado, conserva de cebola roxa e salada de repolho (R$ 45).

/R. Cipriano Barata, 1.905, Ipiranga, região sul, tel. (11) 93468-8650, @aiaicozinhaasiatica

## ARTZEN

O restaurante fica localizado no térreo de um hotel próximo à avenida Paulista, com mesas numa varandinha. A comida é caseira e brasileira, supervisionada pelo chef amazonense Edivan Maciel, que já trabalhou no restaurante Fasano. Durante a semana, há pratos feitos e almoço executivo que inclui entrada, principal e sobremesa por R$ 59. Aos fins de semana, recebe clientes para brunch ao preço de R$ 79. O bufê para se servir à vontade oferece saladas, doces, ovos, tapiocas, pães de fermentação natural e bolos e geleias feitas na casa.

/R. José Maria Lisboa, 1.000, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 93240-8971, @artzenrestaurante

## ATLÂNTICO 212

À frente do novo restaurante em Pinheiros está o chef Stefan Weitbrecht e o fotógrafo Victor Collor, do vizinho Cozinha 212. O menu é dedicado aos peixes e frutos do mar que passam pela brasa, a exemplo do peixe do dia acompanhado de tomates confit e farofa dukkah (R$ 76) e do espeto de camarão com chilli crunch (R$ 48). Um balcão de ostras oferece pedidas como a dupla de vieira com dashi (R$ 54). O bar da casa, no centro do salão aberto para a rua, divide o protagonismo com a cozinha. Quem comanda a carta etílica é a bartender argentina Chula Barmaid, que expede drinques autorais como o ananas, que mistura rum, abacaxi assado e coco, por R$ 45.

/R. dos Pinheiros, 70, Pinheiros, região oeste, @atlantico212_

## AZUR DO MAR

Como o nome sugere, é dedicado ao que vem do mar. Fica dentro do Mercado Municipal de Pinheiros e os clientes podem se sentar no balcão de frente para a cozinha aberta ou em mesas na área externa. Os insumos vêm do próprio mercado e são usados em preparos como o polvo grelhado na parrilla finalizado com manteiga de alho e ervas, servido com salada de coentro, cebola roxa e limão grelhado (R$ 150), e o peixe do dia recheado com farofa de camarão (R$ 180). De entrada, peça o pastel de marisco recheado com mexilhão e vôngole, mais vinagrete de coentro (R$ 18).

/R. Pedro Cristi, 89, Pinheiros, região oeste, @azur.do.mar

# Comida, diversão e arte

Saiba onde comer em museus e espaços culturais da cidade

## MASP

Dentro do museu, a chef Manu Ferraz tem uma unidade do seu restaurante A Baianeira e um café no subsolo. Um dos sucessos do cardápio, com acento baiano e mineiro, é o pão de queijo recheado com carne de panela, por R$ 23

/Av. Paulista, 1.578, Bela Vista, região central, tel. (11) 91107-4074, @abaianeira

## MIS

No jardim ao fundo do Museu da Imagem e do Som, fica o Pipo, casa comandada pelo chef Felipe Bronze, que oferece petiscos, minissanduíches, arrozes, carnes e sobremesas. O museu ainda tem um café próprio

/Av. Europa, 158, Jardim Europa, região oeste, tel. (11) 3530-1760, @pipo_sp

## SOLAR FÁBIO PRADO

Antigo Museu da Casa Brasileira, o espaço cultural abriga o restaurante Capim Santo, chefiado pela chef Morena Leite. Entre os pratos, há criações com frutas tropicais e derivados de mandioca

/Av. Faria Lima, 2.705, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 3032-2277, @restaurantecapimsanto

## BELÔ CAFÉ

Depois de fazer sucesso em Belo Horizonte, o restaurante da chef Andreza Luisa, campeã do The Taste Brasil 2023, chega à capital paulista. A mineira já passou por casas como Glouton e Tanit e, na sua cozinha, oferece receitas da culinária de Minas Gerais com toque contemporâneo. São pratos como o arroz melado de galinha com taioba, picles de pimenta-de-cheiro e aïoli (R$ 76) e a costela defumada com musseline de raízes e requeijão de raspa, glace de café e couve (R$ 97). Também serve brunch, drinques e, claro, pão de queijo.

/R. Pe. João Manuel, 881, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 95321-2347, @belocafesp

## BROCA

O chef Cadu Evangelisti, que foi cozinheiro de Claude Troisgros e competiu em reality shows culinários, abriu seu próprio endereço com jeitão descolado na Vila Madalena. O menu lista pratos sem divisão de entrada e principal, com a sugestão de serem divididos, caso do escabeche de mexilhões com vinagre de xerez e conserva de cebola assada com pimentões (R$ 68) e da linguiça de porco com fígado de galinha, servida com conserva de jiló com melaço de cana, cebola e calda de porco (R$ 56).

/R. Aspicuelta, 429, Vila Madalena, região oeste, @broca.sp

## CALA DEL TANIT

O chef espanhol Oscar Bosch, à frente também do Tanit, Nit Bar e Tapas e Mooi Mooi, abriu seu quarto negócio na cidade. O menu tem inspiração mediterrânea, baseado em peixes e frutos do mar. Para iniciar a refeição, uma sugestão é o pão de queijo frito coberto com mel e sobrasada (R$ 43, duas unidades). Entre os principais, há paellas, arrozes, massas, carnes e o peixe inteiro assado na brasa acompanhado de galette de batata e carpaccio de tomates marinados (R$ 220, em tamanho para dividir). Para finalizar, o plátano imita o formato de uma banana e é feito com musse da fruta, doce de leite e crumble de cacau (R$ 42).

/R. Pais de Araújo, 147, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3167-7139, @caladeltanit

## CAPANEMA

Segue a linha de culinária kosher, que aplica as regras de alimentação judaica, como não servir carne de porco e de coelho e cumprir diretrizes específicas ao manipular alimentos. Com inspiração mediterrânea, os pratos destacam os vegetais, a exemplo da berinjela servida com queijo feta, romã, hortelã, cebola e redução de balsâmico (R$ 59) e o peixe do dia com risoto de tomate e limão-siciliano confit (R$ 98). No almoço durante a semana, há menu-executivo ao preço de R$ 87.

/R. Barão de Capanema, 551, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 95890-9530, @capanemarestaurante

**CASA DO SAULO**
Representante da cozinha amazônica que nasceu em Santarém, no Pará, chegou a São Paulo —depois de abrir unidades na capital paraense e no Rio de Janeiro. No espaço, o chef Saulo Jennings, que traz parte dos ingredientes diretamente de sua região, serve pratos como pirarucu com molho de castanha-do-pará, banana-da-terra e camarão-rosa (R$ 132).

/R. Gomes de Carvalho, 1.666, Vila Olímpia, região oeste, tel. (11) 97641-0159, @casadosaulosp

**CASA TAVARES**
O restaurante Tavares, que funcionou por nove anos nos Jardins, foi reaberto com nome e endereço novo. Agora na Vila Madalena, recebe o público do café da manhã ao jantar e para apresentações de jazz realizadas no mezanino. Da cozinha saem receitas descomplicadas, como o arroz Odara, um arroz caldoso com linguiça de cogumelos, requeijão de castanhas e ervilha (R$ 67), e o picadinho de carne orgânica com rôti de cogumelos, farofa de cebola, arroz, pastel de pupunha e quiabo assado (R$ 89). Conta ainda com um empório de produtos variados.

/R. Aspicuelta, 751, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3819-9820, @casatavares

**CLANDESTINA**
O Clandestino, projeto da chef Bel Coelho pausado na pandemia, voltou diferente. Agora, se chama Clandestina, tem menu à la carte e não depende apenas de reserva. O menu, que é baseado em porções para compartilhar, oferece opções como tempurá de pimenta-de-cheiro com beijú, camarão e bacuri (R$ 53) e guioza de pato com tucupi e azeite de pimentas brasileiras. Entre alternativas mais substanciosas, há barriga de porco glaceada com tucupi preto, feijão-manteiguinha e maxixe (R$ 84).

/R. Girassol, 833, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 97617-9154, @clandestinarestaurante

**COMO**
Próximo ao Instituto Tomie Ohtake, serve comida goiana. Entre as receitas típicas, a chica doida é preparada com polenta de milho-verde temperada, gratinada com queijo parmesão e recheada com queijo minas, linguiça de três carnes ou porco (de R$ 44 a R$ 49). Numa alusão à receita de porco na lata, o hot dog leva salsicha de porco confitado na banha, crispy de cebola, picles de quiabo e maionese de limão no pão de batata (R$ 38). Na semana, o menu-executivo sai por R$ 55.

/R. Coropé, 67, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3037-7740, @como.sp

**GIRO RISTOBAR**
O chef italiano Salvatore Loi, do Modern Mamma Osteria e do Ella Fitz, assina o menu do restaurante de Felipe Santiago no térreo do complexo Eataly. Da cozinha aberta ao público, é possível observar a criação das massas artesanais, caso do ravioloni recheado com creme de espinafre, gema de ovo caipira e ragu (R$ 69). Receita clássica de Loi, a lasanha servida na vertical com ragu de vitelo e molhos demi-glace e fonduta de grana padano (R$ 85) compõe a seleção. A tradicional burrata ganha recheio de muçarela, azeitona preta e raspas de chocolate branco, por R$ 75.

/Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1.489, Vila Nova Conceição, região sul, @giroristobar

**IRINA RESTAURANTE**
A chef Irina Cordeiro, à frente do Cuscuz da Irina, acaba de inaugurar seu segundo restaurante. Por lá, a ex-participante do MasterChef propõe uma viagem gastronômica do Norte ao Sul do Brasil numa cozinha autoral. É possível encontrar receitas como a bochecha grelhada com pirão de ovas e salada picante, com raízes em Pernambuco (R$ 71), e a ginga com tapioca, que consiste numa manjubinha frita no óleo de dendê e envolta com goma de tapioca, prato popular no Rio Grande do Norte (R$ 33).

/R. da Consolação, 3.378, Jardim Paulista, região oeste, @irinarestaurante

**JACÓ**
A cozinha autoral foi aberta neste ano por Iago Jacomussi —que trabalhou no Evvai, no Maní e em restaurantes da Europa— e já tem fila de espera. Seguindo a sazonalidade dos ingredientes, o chef renovou seu menu com receitas como terrine de língua de wagyu, acompanhada de purê de batata e alface-romana, finalizada na brasa com maionese de nori (R$ 82), e agnolotti, massa fresca feita na casa recheada com queijo boursin de cabra, servida sobre creme de ervilha com tahine, mais lascas de alho crocante e molho picante por cima (R$ 78). A carta de drinques é assinada pela bartender argentina Chula Barmaid.

/R. Fidalga, 357, Vila Madalena, região oeste, WhatsApp (11) 98563-4163, @jaco__sp

**JERIVÁ**
Na movimentada rua da Consolação, o restaurante serve comida descomplicada, destacando ingredientes brasileiros, apenas na hora do almoço. O cardápio do dia varia a cada semana, e já apareceram pratos como homus de grão-de-bico com berinjela na brasa, salada de cebola com hortelã, crocante de gergelim e pão da casa (R$ 56) e picanha na brasa acompanhada de batata gratinada, emulsão de ovo, caldo de carne e tempurá de cebola (R$ 65). Entre as sobremesas, uma das sugestões é a bomba crocante de cacau com especiarias e gel de araçá (R$ 12).

/R. da Consolação, 1.349, Consolação, região central, WhatsApp (11) 99988-1818, @jeriva.restaurante

**JOSEFA NO PARAÍSO**
As chefs Bel Crozera e Tainá Maia preparam comida familiar com toque contemporâneo em um espaço que lembra casa de vó. Da cozinha aberta, expedem um menu enxuto que inclui broa de milho, coberta com patê de fígado, coração de galinha na chapa e ervas no limão (R$ 50). Entre os principais, a bochecha suína é servida no próprio caldo com gohan, broto de feijão, salada de mamão e amendoim (R$ 77).

/R. Afonso de Freitas, 642, Paraíso, região sul, WhatsApp (11) 99545-9955, @josefanoparaiso

**JUST A BITE**
No salão rodeado por plantas, o público prova pequenos pratos de pegada saudável, assinados pela chef Ana Soares, do Mesa 3 Pastifício. Eles são montados na hora na cozinha aberta, combinando bases como vegetais tostados ou placas crocantes assadas, cobertas com pastas, picles e outros itens. O combo com três opções sai por R$ 70. Pode incluir o meio oriente, feito com placa de sementes com homus, coalhada, couve-flor, kale e crocante de girassol, e o tô na deli, tablete de batata-doce com stracciatella, pasta de pimentão e ovo.

/R. Pais de Araújo, 171, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 91949-9711, @justabite_sp

**KROZTA**
É o empreendimento mais recente da dupla Thiago Maeda e Thiago Pereira, do Koya88 e do Bagaceira. A inspiração italiana dá o tom do cardápio, que apresenta pratos para serem compartilhados. Entre eles, o rosbife de lombo de porco chega à mesa com atum, picles de erva-doce e ameixa japonesa (R$ 45). As pizzas também são destaque, em sabores como pepperokimchi, com tomate, fior di latte, pepperoni e mel (R$ 52). Para acompanhar as mordidas, há drinques como o pin floi, que combina uísque, tomilho, creme de abacaxi tostado e limão-siciliano (R$ 39).

/R. Jesuíno Pascoal, 39, Vila Buarque, região central, tel. (11) 94066-8846, @kroztaaa

**LA MADDALENA OSTERIA**
O restaurante italiano de Taubaté, no interior de São Paulo, ganhou uma filial na capital paulista. Assinado pelo chef e proprietário Marcel Villaça, o menu é quase o mesmo da matriz e destaca receitas sobretudo da região da Sardenha. Na seção de massas, há sugestões como o espaguete com camarões, fonduta de grana padano, ovas negras e bottarga (R$ 115) e o Seu Rubens, prato com mezzaluna recheada de creme de bacalhau, fonduta de três limões, crispy de cebola e tomate assado (R$ 94).

/R. Ferreira de Araújo, 285, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3813-8114, @lamaddalenapinheiros

# HELLMANN'S SUPREME

## A MAIONESE MAIS CREMOSA DO BRASIL*

**LE NAPOLEON**
A dupla Frédéric Renaut e Alexandre Marino, responsáveis por importar o francês Les Deux Magots, inaugurou este restaurante também de alma francesa. Clássicos dessa gastronomia são assinados pelo chef Pascal Valero, como o boeuf bourguignon, pedaços de carne braseada com vinho tinto, cenoura, bacon, cogumelo, cebola echalote e batata (R$ 82), e o steak au poivre, filé-mignon ao molho de pimentas, servido com purê de batata (R$ 99). Na ala doce, a madeleine chega à mesa em tamanho grande com sorvete de baunilha e calda de chocolate ou de caramelo (R$ 56).

/R. Peixoto Gomide, 1.658, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3063-5074, @lenapoleon_sp

**LES DEUX MAGOTS**
A filial do tradicional café de Paris, fundado em 1884, desembarcou na capital paulista em setembro. Movimentada, recebe clientes do café da manhã ao jantar. Muitas das receitas são as mesmas da matriz, a exemplo do croque monsieur, sanduíche de presunto e queijo, servido com salada (R$ 50), e da salada Deux Magots, que combina folhas verdes, presunto, fatias de frango, queijo comté, tomates e ovo orgânico cozido (R$ 60). Os doces do dia, servidos em um carrinho, são outro destaque.

/R. Colômbia, 84, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3068-0028, @lesdeuxmagotsbrasil

**LOS DOS CANTINA**
Os chefs Caio Alciati e João Marcelo Gertel fecharam de forma temporária a Los Dos Taqueria, mas abriram este novo empreendimento no centro. Também com foco na cultura mexicana, traz menu que vai além dos famosos tacos, que permanecem. Tem petiscos como a asa de frango com chamoy, molho agridoce com frutos secos (R$ 39). Mais apimentado, o tamal, uma espécie de pamonha, vem recheado com rabada, agrião e guacachile, um molho de pimenta da região de Oaxaca (R$ 66). O México inspira ainda drinques como o paloma, que mistura tequila, suco e cordial de toranja, limão e soda (R$ 36).

/R. Dr. Vila Nova, 150, Vila Buarque, região central, @losdos_cantina

**LOULOU**
A inspiração para o menu é francesa, exemplificada em pratos como o queijo camembert envolto em massa filo, assado ao forno e servido com mel e geleia de damasco (R$ 78), e bife Wellington com purê de batatas, legumes salteados e molho hollandaise (R$ 149). Para beber, há drinques autorais como o Cindy, que combina gim, Carpano dry, xarope de framboesa, tomilho, limão-siciliano e pó de hibisco (R$ 68).

/R. Barão de Capanema, 568, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 5200-0395, @loulousaopaulo

**MAMMA VANZETTO**
É o mais novo restaurante da chef Renata Vanzetto, seu décimo negócio em São Paulo. A casa de acento italiano substitui o Mico, fechado neste ano. O Mamma surgiu da vontade da chef de ter uma cozinha itinerante e apresenta receitas que ela gosta de cozinhar em casa. Há massas, carnes e pizzas. Entre os pratos, estão o arroz de tomate com camarão e linguiça curada, finalizado com aïoli e alcachofra (R$ 125), e a pizza com molho de tomate, queijo, coentro, pimenta jalapeño e alho frito (R$ 59).

/R. Bela Cintra, 1.533, Cerqueira César, região oeste, @mammavanzetto

**MANDUQUE MASSAS**
O restaurante dedicado às massas feitas à vista dos clientes fica dentro do Mercado Municipal de Pinheiros. À frente do negócio está o casal de chefs Mari Adania e Fábio Sinbo. Eles preparam pedidas como o ravióli recheado com muçarela de búfala e raspas de limão-siciliano, coberto com molho de manteiga tostada (R$ 48), e o pappardelle com camarão, tomate e raspas de laranja (R$ 82). O endereço funciona ainda como empório de massas secas, molhos, vinhos e acepipes por quilo.

/R. Pedro Cristi, 89, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 91855-4227, @manduque.massas

**MULI**
No salão decorado com tijolos brancos, mesas de madeira e plantas, são servidos peixes e frutos do mar. A cozinha aberta prepara crudos de ostras (R$ 34, três unidades) e de peixe branco do dia, feito com cebola roxa, nori, purê de manga, pimenta e amendoim (R$ 50). Oferece também conchas, como os mariscos ao curry de uva verde, fervidos no leite de coco fresco, coentro e hortelã (R$ 88). Acompanham o prato batatas fritas fininhas ou pão, para serem mergulhados no molho agridoce. No calor, vale pedir o chope Brahma (R$ 15).

/R. Martim Francisco, 482, Vila Buarque, região central, @muli_restaurante

**NOMO**
Com pouco mais de um ano de funcionamento, a cozinha autoral já recebeu um selo Bib Gourmand, do Michelin, que indica restaurantes com bom custo-benefício. Por lá, os pratos são feitos para compartilhar, sem divisão de entrada e principal. Da cozinha aberta para o salão, o chef Nando Carneiro expede criações como o cupim casqueirado, servido com seu molho, musseline de batatas e alho frito (R$ 110), e a polenta de milho doce com eryngui acompanhada de caldo de porcini e grana padano (R$ 48). A também proprietária da casa Patrícia Werneck faz uma curadoria de vinhos e espumantes.

/R. Harmonia, 815, Vila Madalena, região oeste, @nomogamia

**NOTORIOUS FISH**
Depois de fazer sucesso no delivery, a marca especializada em sanduíches de peixes e frutos do mar ganhou uma casa própria, em Pinheiros. A lanchonete, que foi complementada com um bar, serve as receitas que fizeram sua fama, como o choripolvo, baguete recheada com tentáculo de polvo na chapa, mais chimichurri e aïoli (R$ 65). No salão colorido, também são servidos petiscos, como torresmo de lula com molho tártaro (R$ 55). Os frutos do mar surgem ainda em drinques, como no shrimp bloody mary, que leva camarão (R$ 44).

/R. Pe. de Carvalho, 123, Pinheiros, região oeste, @notoriousfishbr

**PARADISO**
Uma loja de decoração abriga a cozinha de acento asiático. Entre os pratos principais, há a versão da casa de um bibimbap, com arroz levemente picante servido com legumes, frango e ovo marinado e couve crocante (R$ 62) —o vegetariano, com tofu, sai por R$ 56. Outra opção é o frango thai, sobrecoxa de frango marinada e grelhada, servida com arroz, legumes, molho agridoce, amendoim e tempurá de shissô (R$ 56).

/R. Barão de Tatuí, 339, Santa Cecília, região central, tel. (11) 98837-5647, @paradisocasacomida

**PARADOR**
O endereço reúne hotel, piscina e restaurante no edifício Renata, prédio modernista que foi revitalizado no centro. A cozinha funciona desde o café da manhã —que tem valor fixo de R$ 89. O cliente se serve numa estação de bebidas quentes e frias e recebe à mesa uma cesta de pães variados. Já o menu à la carte no almoço e jantar lista sugestões como o casarecce, uma massa no formato de casca de canela, com queijo de cabra, pesto de manjericão e pistache (R$ 79), e radicchio grelhado com redução de maçã, purê de abóbora com missô, farofa dukkah e salada de ervas (R$ 51).

/R. Araújo, 216, República, região central, WhatsApp (11) 99889-0216, @parador.renata

**PETIT PETIT**
No Itaim Bibi, o bistrô tem inspiração francesa com toques catarinenses, terra natal da chef Bruna Leite, formada pela Le Cordon Bleu e com passagens por restaurantes da Europa. A mistura surge em preparos como o meio galeto crocante com azeitonas pretas, polenta cremosa e farofa com linguiça Blumenau (R$ 68), bavette du bistrot, um miolo de alcatra com molho de mostarda acompanhado de batatas fritas e salada (R$ 79), e o clássico bife Wellington, acompanhado de purê de batatas e tomatinhos confit (R$ 108). Serve ainda café da manhã e brunch todos os dias.

/R. Dr. Renato Paes de Barros, 1.018, Itaim Bibi, região oeste, @petitpetit.itaim

**QUENTE DA BOCA**
A cultura e a comida típicas de Minas inspiram o restaurante em Pinheiros, instalado num sobrado charmoso construído em 1949. A chef Andreza Chê Biagioni, que trabalhou ao lado da chef Ana Soares (Mesa 3 Pastifício), assina receitas matinais como o cróc Minas, com presunto royale, queijo meia cura, creme de milho gratinado e ovo estalado no pão da casa (R$ 48). Para o almoço, sugere a galinhada do paraíso, um dos pratos favoritos do escritor Guimarães Rosa, preparado com pequi e pimenta-de-cheiro, pururuca e picles de maxixe (R$ 39). Há cafés feitos com grãos da casa.

/R. João Moura, 519, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3082 5538, @quentedaboca

**REFÚGIO**
Instalado aos fundos de uma loja de vinhos nos Jardins, o restaurante é comandado pela chef Carol Albuquerque, gaúcha com passagens por Maní, Chez Claude, Taraz e cozinhas renomadas na França e na Bélgica. Ela serve uma comida simples e saborosa, feita com técnica e ingredientes de qualidade. Os preparos são feitos na brasa da churrasqueira e no fogão a lenha, como o assado de tira (R$ 126; 400 g), que chega à mesa com vinagrete de tomate verde e farofa de mandioca na manteiga. A carne é combinada a acompanhamentos como brócolis ramoso na brasa servido com salsa verde e alho frito (R$ 25).

/Al. Franca, 1.225, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3061-3003, @refugiorestaurante

**SHUK ESFIHAS**
O restaurante árabe Shuk ganhou uma nova casa, dedicada às esfihas preparadas em um forno a lenha. Em um imóvel de esquina, repleto de tapetes na decoração, oferece a receita em diferentes versões, como a pide, grande e com formato de barca. Pode receber coberturas como carne de cordeiro com molho de tomate, cebola roxa e sumac (especiaria de sabor ácido), por R$ 38. Outro destaque é a carta de drinques autorais, criados em parceria com o Trinca Bar, feitos com especiarias, caso do sumac sour, preparado com gim, sumac, vinho do Porto e limão-siciliano (R$ 40).

/R. Girassol, 625, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 2359-1729, @shuk.sp

**SOFFIO**
Num casarão de esquina no Campo Belo, a pizzaria é comandada pelo italiano radicado no Brasil Dani Branca, eleito o melhor pizzaiolo da América do Sul pelo campeonato mundial de pizza Doc, do ano passado, ao lado de outros sócios. Preparadas no forno a lenha, as pizzas são de estilo napolitano, com discos de 28 cm, borda alta e massa de longa fermentação (48 horas). As redondas ganham sabores como a de molho de tomate pelati, fior di latte, rúcula selvagem, presunto cru e queijo Tulha (R$ 74) e fior di latte, mix de cogumelos, queijo Caprino Romano e basílico (R$ 68).

/R. João de Sousa Dias, 281, Campo Belo, região sul, tel. (11) 91361-6196, @soffiopizzeria

**SONG QI**
O famoso restaurante chinês de Mônaco foi importado ao Brasil pelo piloto Felipe Massa e aberto num salão de decoração elegante nos Jardins. O menu segue os moldes da matriz e apresenta guiozas, arrozes e noodles. A especialidade é o pato de Pequim laqueado, servido com panqueca, pepino, cebolinha e molho hoisin (R$ 428, em tamanho para dividir). Outra pedida é o arroz frito de filé-mignon de wagyu com alho frito e gema curada por cima, para ser misturada com uma colher (R$ 93).

/R. Barão de Capanema, 348, Cerqueira César, região oeste, @songqi.sp

**TAGLIO**
Aberta por sócios da padaria Fabrique, a casa serve pizza de estilo romano, cortada com tesoura na horizontal, vendida por peso. A massa é feita com um blend de trigo e cereais, incluindo farinha de arroz, centeio, fermento natural e azeite de oliva. Os sabores mais pedidos pela clientela são a clássica marguerita, com tomate, queijos fior di latte e parmesão e manjericão (R$ 11,80 a fatia), e a catalunha, que une queijo scamorza, salame Pirineus, pimentão assado e cebola caramelizada (R$ 17).

/R. Conselheiro Brotero, 870, Santa Cecília, região central, tel. (11) 3666-3705, @tagliopizzaromana

**TAPPO TRATTORIA**
O restaurante italiano, que havia fechado há quatro anos, foi reaberto em espaço maior, no térreo do edifício Paquita, construído na década de 1950, com vista para a praça Buenos Aires. No salão charmoso de pé-direito alto, o chef Benny Novak, junto ao sócio Renato Ades, serve massas clássicas que fizeram a casa ficar famosa. Entre os carros-chefes, o carbonara, de massa curta feita lá, é preparado com guanciale (embutido de bochecha de porco), creme de gemas de ovo, queijos parmesão e pecorino e pimenta-preta (R$ 81). Uma das novidades é o ragu à genovese, com massa curta servida com carne cozida lentamente, por seis horas, com cebolas, tomate e vinho tinto (R$ 79). Há carta de vinhos e de coquetéis clássicos.

/R. Alagoas, 475, Higienópolis, região central, tel. (11) 91117-4444, @tappotrattoria

**TONKAYAH**
A casa é comandada pelo veterano Takaaki Yasumoto, que se formou no Japão e trabalhou naquele país e no Canadá antes de abrir o tradicional Yakitori, em Moema, que existe desde 1997. Em seu novo restaurante no Paraíso, de ambiente jovial, o chef serve especialidades de diferentes regiões nipônicas. Entre as alternativas estão tonkatsu com arroz, tsukemono e salada (R$ 85) e o sukiyaki (R$ 79) de copa-lombo com tofu, shiitake, agrião e ovo. Também tem omurice (R$ 95), omelete de arroz com wagyu e hambúrguer.

/R. Afonso de Freitas, 399, Paraíso, região sul, tel. (11) 3889-0128, @tonkayah

**TRATTORITA EVVAI**
O chef Luiz Filipe Souza, do premiado Evvai, define seu novo endereço como uma trattoria italiana moderna e mais casual, oferecendo pratos à la carte. Por lá, ele serve receitas que fizeram sucesso no Evvai, sobretudo massas frescas e secas, como o malloreddus, um nhoque sardo servido com ragu de linguiça artesanal e açafrão sobre uma fonduta de queijo pecorino (R$ 85), e pizzas —inspirado no Evv.ita, projeto de redondas que funcionou durante a pandemia— de tamanho individual e sabores que fogem do tradicional. É o caso da schiacciata, que combina carne cruda, lardo e sálvia (R$ 49). Na entrada do local, fica um bar com menu próprio.

/R. Joaquim Antunes, 260, Jardim Paulistano, região oeste, @trattorita

**VENTRE**
É o segundo endereço do chef Marco Sena, à frente do bar Tantin, no qual ele destaca a gastronomia brasileira. Entre as sugestões, surgem lula à dorê, crocante, com aïoli de páprica defumada (R$ 66), e a sapateira, prato composto por cavaquinha grelhada no azeite de dendê, pirão, arroz com leite de coco e castanha (R$ 94). Para adoçar, a pedida é a torta de castanha-do-pará, servida morna com sorvete de caramelo salgado, por R$ 34. Para beber, o destaque são drinques feitos com cachaça.

/R. Cap. Prudente, 253, Pinheiros, região oeste, @ventrecozinha

**VIRADO**
Sob a batuta do chef Benê Souza, com passagem por Maní e Taraz, o restaurante fica no térreo do hotel San Raphael, endereço histórico dos anos 1970 no largo do Arouche. Durante o almoço, Souza oferece um menu-executivo (R$ 59) com pratos tradicionais, como filé-mignon à parmegiana, virado à paulista e galeto. À noite, ele prepara receitas mais autorais, num menu de pequenos pratos para compartilhar. Pode-se combinar receitas como as beterrabas tostadas com pistache caramelizado, iogurte, hortelã, jalapeño e alho-poró (R$ 36) à língua tonnato, servida com molho de atum e avelãs tostadas (R$ 32). Também conta com um bar no centro do salão.

/Lgo. do Arouche, 150, República, região central, tel. (11) 3334-6100, @virado.sp

# INÊS 249

NÃO APENAS TRANSFORMAMOS
INGREDIENTES EM PRATOS SABOROSOS.
TAMBÉM TRANSFORMAMOS UMA RUA
EM MOMENTOS INESQUECÍVEIS.

Famiglia Mancini
SWEET MAMMA
FORNO & FOGÃO

16

22

Famiglia Mancini
MADREPÉROLA
ANTEPASTO
MASSAS
FRUTOS DO MAR

37

Famiglia Mancini
PIZZA
PASTA & MÚSICA

40

Calligraphia
GALERIA & LOJA DE ARTE

81

Trattoria
Famiglia
Mancini
★1980

126

IL Ristorante
CUCINA & MÚSICA
Famiglia Mancini

Avanhandava, uma rua feliz.

# Cresce número de bares e restaurantes com benefícios no Clube Folha Gourmet

Lançado há um ano, o Clube Folha Gourmet, programa de benefícios para assinantes premium da **Folha**, quase dobrou o número de restaurantes e bares participantes no período. Passou de 200 casas para 350.

Cresceu também o seu alcance geográfico. Agora são 25 cidades, o que inclui São Paulo e municípios do interior paulista, como Ribeirão Preto, Campinas e Sorocaba, além de Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasília.

Entre os restaurantes paulistanos, está a Tasca da Esquina, escolhido o melhor português segundo o júri d'O Melhor de São Paulo deste ano. Completam os premiados Macaxeira (melhor brasileiro segundo pesquisa Datafolha) e Bar Brahma (melhor bar).

Os benefícios de cada um estão listados no site clubefolhagourmet.com.br. Algumas casas oferecem sobremesa ou bebida grátis. Outras, dão 20% de desconto em pratos principais. Na região oeste, o Osso, do chef Renzo Garibaldi, dá aos assinantes do clube uma garrafa de vinho. Para garantir a vantagem, basta clicar no restaurante no site, ler as regras de uso e resgatar o voucher.

Na plataforma, casas podem ser consultadas por categorias. Ao escolher comida brasileira, aparece, por exemplo, o Vista, com unidades no Ibirapuera e no Jardim Paulista. Quem busca o termo bar com restaurante tem como opção o Miya Wine Bar, em Pinheiros.

Como oferta deste especial, disponível no site do clube, novos assinantes podem ter acesso ao benefício por 30 dias gratuitos. Depois, o plano custa R$ 9,90 mensais por seis meses. A assinatura inclui acesso ao conteúdo online, réplica digital do impresso e a possibilidade de compartilhar conteúdo.

A seguir, confira roteiro de bares e restaurantes do clube com seus descontos e cortesias. Além dele, esta edição indica outros endereços do programa por meio de um selo.

**Pizza italiana speciale, da La Braciera**

Neuton Araujo/Divulgação

**AGUZZO**
Aberto em 2006, tem hoje três unidades, nas quais serve risotos, carnes e massas. Os nhoques são os queridinhos do público. A receita da casa (R$ 85) leva espinafre, molho de gorgonzola e nozes. O nhoque ao pomodoro e basílico (R$ 65), feito com tomates frescos e manjericão, é outra opção. Referências a massas também aparecem nas sobremesas. O ravióli di cioccolato (R$ 55), com Nutella, vem com sorvete. Lá, assinantes ganham sobremesa grátis.

/Al. dos Maracatins, 495, Indianópolis, região sul, tel. (11) 3586-8491, @aguzzocucina

**AXADO DRINKS**
O espaço, decorado com móveis antigos, oferece rodízio de pratos portugueses por R$ 150. Chegam à mesa moela de frango cozida em vinho e flambada no conhaque, salada de lula com polvo e lascas de bacalhau temperadas com azeite e azeitonas. Aparecem ainda sobremesas como pastel de nata, recheado com amêndoas e coco. Quem preferir opções à la carte encontra alheira empanada, servida com batatas rústicas e maionese da casa (R$ 75). Com o Clube Gourmet, há 15% de desconto.

/R. Dep. Lacerda Franco, 478, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3819-1304, @axadodrinks

**BARAK CULINARIA ÁRABE**
A chef Márcia Wendler prepara pratos que podem ser provados no sistema à la carte ou em rodízio. Este, tem duas versões: o da casa, mais completo, custa R$ 145 nos almoços de segunda a sexta e R$ 165 nos jantares e finais de semana. Entre os pratos, há esfihas, kebabs, quibes, homus e caftas, além de doces árabes. Já o rodízio normal custa R$ 119 e inclui menos opções. Se a fome for menor, vale provar o beirute de filé de frango (R$ 52 para duas pessoas) com tomate, presunto, muçarela e alface. As esfihas, de 13 cm, custam a partir de R$ 15,90. Assinantes premium recebem 15% off.

/Av. Aratãs, 697, Moema, região sul, WhatsApp (11) 95210-2913, @barakculinaria

**LA BRACIERA PIZZA**
A casa segue o estilo napolitano e usa farinha importada da Itália para fazer as pizzas. Está em cinco endereços e tem sete unidades só para delivery. As redondas têm bordas altas e vêm em quatro ou oito pedaços. A pizza de atum é preparada com peixe importado, cebola roxa em rodelas, tomate e salsinha (R$ 105 a grande). Uma das pizzas foi criada em homenagem ao Benja, apresentador esportivo e frequentador da casa. A receita leva muçarela, peito de peru, ovo e mix de cebolas (R$ 103 a grande, R$ 69 a pequena). Dá aos assinantes do clube uma taça de vinho de cortesia.

/R. Cons. Brotero, 1.120, Higienópolis, região central, WhatsApp (11) 5990-2158, @labracierapizza

**CASA CAPIM SANTO**
Localizado no Instituto Tomie Ohtake, o restaurante da chef Morena Leite faz comida brasileira com influência oriental. Por lá, o karê de frango (R$ 65), com coxa e sobrecoxa ao curry japonês, é servido com mandioquinha, vagem, picles de rabanete e arroz com coco. O hambúrguer leva fonduta de queijos brasileiros, geleia de cebola roxa, picles de pimenta-de-cheiro e maionese de ervas, por R$ 49. O desconto para assinantes premium é de 15%.

/R. Coropé, 88, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3034-4673, @casacapimsanto

**CRIMINAL BURGER**
A casa, que funciona desde 2016, batiza os lanches com palavras relacionadas ao universo dos crimes. O hambúrguer vigarista (R$ 39), por exemplo, combina gorgonzola, rúcula, cebola roxa e maionese da casa. Já o El Matador (R$ 42) é feito com queijo americano sobre bacon defumado, jalapeño e maionese de páprica. Vegetarianos podem escolher o carcereiro (R$ 32), com recheio de faláfel, além de muçarela, alface, tomate, picles e baba ghanoush. Com o benefício do Clube Folha Gourmet, dois lanches saem pelo valor de um.

/R. Nanuque, 595, Vila Leopoldina, região oeste, tel. (11) 2659-7165, @criminalburguer

**ERA UMA VEZ UM CHALEZINHO**
A história do restaurante de fondue começou no fim da década de 1970, em Belo Horizonte. Em 2001, a casa chegou a São Paulo, onde tem duas unidades. O rodízio de fondue tradicional (R$ 174) tem opções salgadas, como baby beef e peito de frango, preparados no consomê de vinho ou no óleo, e queijos. Tudo é servido com pães, legumes, salsichas e molhos. A seleção de doces inclui chocolates, doce de leite e leite em pó com Nutella. Há outras duas opções de rodízio, com mais itens: a premium (R$ 198) e a super premium (R$ 239). Quem usar o benefício, ganha 15% de desconto.

/R. Itapimirum, 11, Vila Andrade, região oeste, tel. (11) 3501-9322, @chalezinho

**A FANTÁSTICA TORTA DA MARIA**
São mais de 15 lojas em São Paulo, que vendem as tortas doces e salgadas de massa artesanal criadas por Maria José, que nasceu no interior de Minas Gerais. As tortas podem ser compradas em pedaços ou inteiras. A de frango (R$ 135 a grande), por exemplo, leva molho de tomate e requeijão. Já a de limão (R$ 155) é recheada com musse da fruta, doce de leite e marshmallow. Há também bolos —a fatia do de coco gelado, com pão de ló e calda de leite, custa R$ 13. No clube, há cortesia de um café ou minibolo.

/R. Carlos Weber, 1.684, Vila Leopoldina, região oeste, tel. (11) 98572-9182, @afantasticatortadamaria

**FORNERIA SAN PAOLO**
A cozinha da casa, de estilo italiano, prepara sanduíches, pizzas, massas, saladas, carpaccios e risotos. Traz, por exemplo, ravióli de brie ao molho branco trufado (R$ 99). Entre as carnes, o cordeiro (R$ 129) vem assado no próprio molho e acompanhado de risoto de parmesão. Para finalizar a refeição, vale pedir o tradicional tiramissu (R$ 38). Com o Clube Folha Gourmet, uma sobremesa sai de graça.

/Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2.041, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3152-6240, @forneriasanpaolo

**FUENTES**
As paellas são o carro-chefe desse restaurante espanhol que tem mais de 70 anos de história. São dois estilos do prato, com opções individuais, para duas e quatro pessoas. A marinheira (R$ 220 para dois) leva camarão-rosa, mexilhões, vôngoles e lula. Já a valenciana (R$ 210 para dois) acrescenta à receita frango e bacon. A casa prepara também pratos brasileiros, como galinhada (R$ 124), com frango e molho de tomate. Lá, assinantes ganham 22% de desconto.

/R. Dr. Melo Alves, 82, Cerqueira César, região oeste, WhatsApp (11) 94805-7704, @restaurantefuentes

**HANDZ BY RODRIGO EINSFELD**
A cozinha do chef Rodrigo Einsfeld, que passou pelo MasterChef Profissionais em 2020 e já comandou o menu da Tartuferia San Paolo, se inspira na Itália. O filé-mignon à parmegiana (R$ 75) é servido com fritas ou fettuccine ao pomodoro. Durante o jantar, a casa ainda oferece pizzas napolitanas —a mais vendida é a parma (R$ 61), feita com molho de tomate, muçarela de búfala, presunto de Parma, brie e pesto de manjericão. O restaurante, que começou só como ponto de delivery na pandemia, tem duas unidades, uma na região norte e outra no Itaim Bibi. Oferece 15% de desconto no Clube Folha Gourmet.

/R. Saguairu, 595, Casa Verde, região norte, WhatsApp (11) 94195-3954, @handzbyrodrigoeinsfeld

**KIAORA BAR & GRILL**
A casa de inspiração australiana e neozelandesa aposta nas apresentações de rock ao vivo para atrair o público. Em seu aniversário de 20 anos, em abril, o menu ganhou novos pratos fixos. O ayers rock burger (R$ 42) tem carne coberta por anéis de cebola, cheddar, maionese de limão-siciliano, bacon e salada. A carta de cervejas também ficou maior com a Belhaven Black Scottish Stout (R$ 52 o pint), com maltes torrados que lembram café e chocolate. Quem participa do Clube Folha Gourmet recebe 20% de desconto para usar no bar. A entrada é gratuita até 20h. Depois, custa a partir de R$ 20, a depender do dia.

/R. Dr. Eduardo de Souza Aranha, 377, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3846-8300, @kiaorabar

INÊS 249

## KIICHI

O chef José Jesus Brito comanda o restaurante japonês que oferece quatro tipos de rodízio, que custam entre R$ 89,97 e R$ 185. Na versão mais em conta, servida nos almoços de segunda a sexta, há shimeji e missô shiru de entrada, seguidos por uma seleção de pratos frios, como sushis e sashimis de peixes variados, e quentes, como yakisobas. Durante a semana, oferece menu-executivo que custa a partir de R$ 78,97. A refeição inclui combinados de sashimis e sushis, temaki de salmão e peixe grelhado. Assinantes premium têm direito a 10% de desconto.

/Av. Dr. Altino Arantes, 795, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 2577-2023, @kiichirestaurante

## LOLLA MEETS FIRE

Aberto em 2019, foi o primeiro restaurante do Grupo Lolla. Dá 10% off no clube. O foco está na parrilla, em que são preparadas carnes, frutos do mar e vegetais. De entrada, são boas pedidas o pão de alho da casa (R$ 22) e o bolinho de costela (R$ 34). Entre os principais, o new york strip (R$ 159) é servido no próprio molho com manteiga. Na mesma linha de preparo, há ribeye (R$ 74; 200g), costela defumada por 14 horas (R$ 120) e parrillada com polvo, camarões, lulas e mexilhões (R$ 138).

/R. Manuel Guedes, 545, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3624-8142, @lollameetsfire

## LUJUL COZINHA CONSCIENTE

A maioria das receitas do chef Julio Cardoso é vegetariana ou vegana, embora nos últimos meses ele tenha incluído no cardápio peixes obtidos de forma sustentável. Para começar, o ceviche de banana-da-terra (R$ 39,90), marinado no leite de coco, é finalizado com pipoca de feijão-branco e cebola frita. Nos principais, o estrogonofe (R$ 67,90) leva mix de cogumelos, leite de castanhas e cebolas flambadas na cachaça. É servido com batata chips e salada de repolho. O bolo gelado de coco (R$ 32,90) é a pedida para a sobremesa. São 22% de desconto para assinantes do clube.

/R. Original, 165, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 9882-88526, @lujul_

## MEIME PIZZARIA

É um dos empreendimentos da família do chef Diego Sacilotto, vencedor do MasterChef Profissionais de 2022. Serve pizzas napolitanas —de longa fermentação e com farinha italiana— individuais e tradicionais, de oito pedaços. A palestrina (R$ 99 a grande) leva molho de tomate, muçarela, tomate-cereja, presunto parma e pesto de manjericão. São mais de dez opções de pizzas veganas, como a cuore, de palmito, brócolis e muçarela, na mesma faixa de preço. Há 15% de desconto no clube.

/R. Casa Forte, 503, Água Fria, região norte, tel. (11) 2952-8366, @meimepizzaria

## MICHELUCCIO

Aberta na década de 1960 pelo filho de um imigrante italiano, ficou conhecida pela extinta unidade em frente ao cinema Belas Artes. Hoje tem casas na Aclimação, no Brooklin e no Morumbi. Assinantes premium ganham 15% off para consumir brotos e pizzas grandes com coberturas como a de abobrinha (R$ 98, oito fatias), em que o legume, feito no alho e azeite, é finalizado com parmesão. Já a carbonara (R$ 115, oito fatias) leva pancetta, ovos e pimenta-do-reino, além de queijos pecorino e grana padano.

/R. Pedra Azul, 610, Aclimação, região sul, tel. (11) 5082-3650, @micheluccio.pizzaria

## MICI RESTAURANTE

Aqui, assinantes premium ganham 15% de desconto. A cozinha usa ingredientes sazonais para preparar, entre outras receitas, o risoni ao molho de ostras e gorgonzola (R$ 88), acompanhado de filé-mignon e farofa de focaccia. Quem não come carne pode experimentar a berinjela assada (R$ 69), gratinada com fonduta de parmesão e servida com molho de tomate, pesto e focaccia. Há drinques como o goiaba amici, que custa a partir de R$ 36. A base da bebida é feita com a compota e o creme da fruta, que depois recebe pedaços frescos misturados a caramelo cítrico e limão-taiti.

/R. Min. Ferreira Alves, 244, Perdizes, região oeste, tel. (11) 3871-5294, @micirestaurante

## LA PASTA GIALLA

Com unidades espalhadas pelo Brasil, a rede do chef Sergio Arno traz à mesa gastronomia italiana. O risoto gamberetti e burrata (R$ 115), uma das indicações da casa, combina camarão picante, rúcula e muçarela de búfala coberta com raspas de limão-siciliano. Também faz sucesso entre os clientes o medaglione di filetto (R$ 109), filé-mignon servido com cogumelos, gorgonzola e talharim com pistache na manteiga. Na hora da sobremesa, vale experimentar o tiramissu (R$ 35). Há 30% de desconto para assinantes premium.

/Av. Mascote, 986, Vila Mascote, região sul, tel. (11) 2361-0322, @lapastagiallaoficial

## PECORINO MEDITERRÂNEO

Zito Silveira abriu a primeira unidade do grupo em 2010. Hoje são dezenas de filiais, que se dividem entre o conceito de tratoria e de cozinha mediterrânea. Nesta, as carnes e frutos do mar são os destaques. Nos principais, o grelhado do mar (R$ 189 para duas pessoas) inclui camarão, lula, polvo e mexilhão e vem acompanhado de aïoli de limão-siciliano e arroz à provençal. Quem faz parte do Clube Folha Gourmet ganha uma entrada de cortesia.

/R. Machado Bitencourt, 28, Vila Clementino, região sul, tel. (11) 5549-7604, @pecorinobr

## ROTA DO ACARAJÉ

Há mais de 20 anos serve receitas típicas de Salvador. Para assinantes premium, dá 10% off em pratos e sobremesas. Lá, não falta acarajé (R$ 18 o mini). Outro prato típico é a moqueca, em várias versões. A Carmen Miranda (R$ 177 para três) traz camarão com dendê, arroz, purê de batata-doce e banana-da-terra. Já a vegetariana (R$ 130) troca o crustáceo por palmito, pimentões e leite de coco. O local tem drinques autorais —um exemplo é o mensageiro dos deuses (R$ 36), com vinho, cachaça de amendoim, xarope de flor de sabugueiro, limão-siciliano e água tônica.

/R. Martim Francisco, 529, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3825-3984, @rotadoacaraje

## SARGENTO GARCIA

Restaurante do Grupo Mozzafiato, oferece pratos de inspiração mediterrânea com 15% de desconto como benefício do Clube Folha Gourmet. Entre eles, o nhoque com polpettas de filé-mignon (R$ 138 para dois) traz muçarela de búfala, molho de tomate e manjericão. Já o linguado tropical (R$ 94) vem no molho de laranja e é servido com cogumelos salteados e risoto de alcachofras. Para finalizar, o mil-folhas de morango (R$ 35) leva a fruta fresca com creme de baunilha.

/R. Pe. Luciano, 154, Jardim França, região norte, tel. (11) 3996-0600, @sargentogarciarestaurante

## TANTRA MONGOLIAN GRILL

O chef Eric Thomas mistura culinárias de vários países asiáticos. Uma das marcas do restaurante é o bufê à vontade (R$ 124,90). O cliente escolhe as carnes, legumes e molhos e os entrega para um cozinheiro que prepara os alimentos em uma chapa. O modelo funciona também como menu-executivo (R$ 59,90), mas com só duas idas ao bufê. Nos doces, o cheesecake de pera com gengibre leva sorbet de tangerina e mel (R$ 30,90). Há 16% de desconto para assinantes que fazem parte do clube.

/R. Chilon, 364, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3846-7112, @tantrarestaurante

## THE BOWL

A cozinha da Ásia inspira o menu do restaurante, que oferece 21% de desconto para assinantes premium. O cardápio tem opções frias, como o poke tropical (R$ 62), feito com atum ou salmão marinado em shoyu, gengibre e óleo de gergelim, acompanhado de arroz, manga, amendoim e chips de banana. Nos pratos quentes, o lámen shoyu (R$ 45) tem boa saída, com molho à base de porco e frango, servido com ovo marinado e copa-lombo. Nas opções tailandesas, o pad thai (R$ 76) leva camarão com molho de tamarindo, amendoim e broto de feijão.

/R. Pedroso Alvarenga, 1.085, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3078-2675, @thebowlbr

INÊS 249

# Maní

Alexa Salomão

O Maní é um desses lugares que não se vai para comer. Vai para desfrutar. É muito difícil superar a harmonização que ali se estabelece entre sabor, ambiente e atendimento, ainda mais se tratando de um restaurante já na maioridade de seus 18 anos. O risco de perder o frescor à medida que o tempo passa é alto sob qualquer aspecto. A casa dos chefs Helena Rizzo e Willem Vandeven, porém, transborda em jovialidade e leva com justiça o prêmio de melhor restaurante de 2024.

Já na primeira olhada dá para ver que o menu segue a tradição ao evitar obviedades. Tira qualquer um da zona de conforto degustativa. Impossível prever o paladar de dois tempurás de quiabo com camarão, ají panca (pimenta) e emulsão de coentro (R$ 66), muito menos se esse belisquete apetece mais ou menos que o bombom de queijo de cabra, cupuaçu e torrada de frutas secas (R$ 72). Só mesmo provando para fazer o tira-teima.

Na noite em que estive no restaurante para colher impressões era outono paulistano atípico, aquecido e seco pelas mudanças climáticas. Escolhi algo leve: salada mata atlântica (R$ 78) e moqueca de pescado (R$ 163). Folhas com manga e pupunha não impressionam, mas confesso que a mistura de molhos surpreende. Crocante com sabor. Dada a quantidade de garçons que vi transitando com a salada, não fui apenas eu que percebi o valor da mistura agridoce.

A moqueca com terrine de arroz, pirão e farofa é conhecida. Tem vídeo no YouTube com Helena ensinando. Duvido que amadores consigam reproduzir aquele apimentado aveludado de fundo. Ir intercalando devagar farofa e pirão joga com as texturas do peixe.

Já saciada, porém, me peguei cobiçando pratos alheios —e se tivesse pedido o porco preto com milho, abacaxi, jalapeño, azedinha e canjiquinha? O chamado para desbravar gostos faz com que você já planeje a volta antes de sair.

Não sou de sobremesa. Sempre dispenso. Mas seria criminoso não provar. Quase fiquei com o flan de lírio-do-brejo, mel e pólen de uruçu-amarela com acerola. O clima se impôs outra vez. Fui de sorvete de gemada, espuma de coco e coquinho crocante. A cumbuca encheu os olhos com uma estética refrescante. Bola amarela, sem o gosto de ovo, cercada de suspiros formam uma margarida que flutua da colher ao céu da boca.

Cada escolha pressupõe a renúncia de uma degustação, assim, não caia na besteira de ir sozinho. Se for a dois, poderá dividir garfadas e comentários. Melhor ainda se for de bando —e vi várias mesas com cinco, seis pessoas exprimindo satisfação, efeito nato da boa mesa. Quanto mais gente, mais oportunidades de compartilhar bocaditos e impressões. E, é claro, há sempre a opção do menu-degustação para fazer o tour mais completo pelos temperos.

O estar solo, porém, permitiu uma outra descoberta, a do atendimento. A predisposição e a diligência para explicar os pratos, garantir o copo sempre cheio e não deixar o cliente no vácuo torna a refeição mais saborosa ainda.

→ **Maní**
R. Joaquim Antunes, 210, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 3085-4148, @manimanioca

A partir do alto: melão com pó de tomate, hortelã e atum seco; lâmina de manga com folha e flor de capuchinha, chuchu e peixe marinado; e suco de jabuticaba com água de tomate, cachaça, amburana e pimenta, do Maní

*melhor restaurante*

# Diversidade marca lista de ganhadores

**Flávia G. Pinho**

Entre abril e maio, o Datafolha abordou 680 paulistanos que comem fora de casa pelo menos uma vez por semana e perguntou qual é o melhor restaurante da cidade. Devido à margem de erro da pesquisa, de quatro pontos, 11 estabelecimentos empataram em primeiro. A lista retrata a diversidade gastronômica da capital. São restaurantes com os mais variados perfis, cozinhas e preços.

Sob o comando de Jefferson Rueda, A Casa do Porco ganha pela segunda vez, com 3% das menções. O restaurante, famoso pelas filas e pelo valor do menu de oito tempos (R$ 290), acaba de ser agraciado com uma estrela verde Michelin, concedida a locais com práticas sustentáveis.

Com os mesmos 3%, estão dois representantes da alta gastronomia paulistana: o Fasano, grife que já chegou até a Nova York, e A Figueira Rubaiyat, cujo salão ao redor de uma árvore centenária virou ponto turístico.

Lembrado por 2% dos entrevistados, o D.O.M. ostenta duas estrelas Michelin. Conhecido pela cozinha ousada, com ingredientes brasileiros, o chef Alex Atala assina o menu-degustação de 12 etapas (R$ 760 por pessoa), que pode incluir caviar (R$ 930).

Mesmo índice, 2%, alcançou o Paris 6, aberto 24 horas. Fundada por Isaac Azar, em 2006, a casa é ponto de encontro de celebridades, cujos nomes batizam os pratos.

Completam a lista de campeões o Modern Mamma Osteria e o Barbacoa, com o mesmo índice de citações (2%). Apelidado de Moma, o restaurante italiano traz receitas com o toque dos chefs Salvatore Loi e Paulo Barros. Já a casa de carnes repete aqui o sucesso que alcança mundo afora —a rede tem uma unidade em Milão e nove no Japão.

**TAMBÉM VENCERAM**

**COCO BAMBU**
Leia na pág. 73

**FAMIGLIA MANCINI**
Leia na pág. 67

**MANÍ**
Leia na pág. ao lado

**OUTBACK**
Leia na pág. 115

→**Barbacoa** R. Dr. Renato Paes de Barros, 65, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3168-5522, @barbacoabrasil

→**A Casa do Porco** R. Araújo, 124, República, região central, tel. (11) 3258-2578, @acasadoporcobar

→**D.O.M.** R. Barão de Capanema, 549, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3088-0761, @d.o.m.restaurante

→**Fasano**
Leia na pág. 118

→**A Figueira Rubaiyat** R. Haddock Lobo, 1.738, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3087-1399, @afigueirarubaiyat

→**Modern Mamma Osteria** R. Ferreira de Araújo, 342, Pinheiros, região oeste, @modernmammaosteria

→**Paris 6** R. Haddock Lobo, 1.240, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3085-1595, @paris_6

INÊS 249

# Tuju

**Marília Miragaia**

Assim como Alice seguindo o coelho, quem entra pelo corredor um tanto estreito e sem luz natural que dá acesso ao Tuju só alimenta certo mistério sobre o que é o restaurante. Mas, enquanto caminha, tem a chance de desacelerar para um tempo mais lento, como na queda devagar do livro de Lewis Carroll.

É difícil antever que logo adiante um pátio com pé-direito de dez metros aparece. Vários elementos surgem de uma vez: à frente está a adega envidraçada com 5.000 rótulos, ocupando dois andares; à esquerda um bar situado atrás de troncos retorcidos de uma jabuticabeira sem suas folhas; acima, vê-se as linhas rígidas de uma passarela que dá acesso ao salão.

O novo Tuju foi reaberto em setembro de 2023 depois de dois anos fechado, com um conceito meio igual, meio diferente. Está em outro endereço, projetado do zero para ser um restaurante de fine dining (ou alta gastronomia) com investimento de R$ 3 milhões —uma sociedade do chef Ivan Ralston com sócios da importadora Clarets. O tipo de serviço dispensado acompanha a pretensão: consegue reciclar a ideia de um atendimento de excelência sem afetação. Os pratos são servidos com sincronia impecável. Os garçons dão explicações que não sobrecarregam com informações desnecessárias.

Já Ivan continua imprimindo sua marca às criações que serve, uma mistura de pesquisa e inventividade mais controlada, como ele explica o momento. Ou seja, vale inovar, mas sem que ingredientes —que chegaram até a mesa depois de um longo trabalho de investigação— fiquem irreconhecíveis.

Outra novidade é o conceito de restaurante de percurso. A ideia é que a mudança de ambiente transforme a experiência do cliente que, ao longo da refeição, passa por três espaços. O início é no térreo, tomando um drinque; a refeição é feita em um salão mais sóbrio no primeiro andar; o fim acontece no último piso, mais descontraído, com chá, café e docinhos, mais vista para a cidade.

No salão, apenas nove mesas circundam três bancadas paralelas que concentram toda a operação —inclusive as grelhas. Ali, as estrelas são ingredientes mapeados por Ralston e a pesquisadora Katherina Cordás, com quem é casado. Juntos, chegaram a um conceito de sazonalidade da cozinha paulista que segue a lógica da presença e ausência de chuvas.

Os menus, renovados de acordo com as variações desse elemento, foram batizados de umidade (primavera), chuva (verão), ventania (outono) e seca (inverno). Já foram servidos pratos como sardinha com avocado e batata-roxa; tartare de carne de boi curraleiro curado com anchova e crocante de batata e algas; e tomate com alho negro e melancia fermentada.

Comer no restaurante com duas estrelas Michelin que tem potencial para ser o melhor do país custa a partir de R$ 990 (dez etapas, sem serviço). Além disso, há três possibilidades de harmonização, que vão de R$ 750 a R$ 1.590. São preços de uma gastronomia com apetite, que busca fazer frente ao que há de melhor no continente e no mundo — como comparação, jantar no espanhol Disfrutar, primeiro colocado no ranking 50 Best global custa € 295 (cerca de R$ 1.800).Para isso, é preciso mobilizar produtores, investir em pesquisa, mão de obra e conquistar a curiosidade de comensais dispostos a pagar.

Ao fim do jantar no Tuju, quem retorna para a rua pelo mesmo corredor, mais relaxado e propenso a reparar em detalhes, percebe que nas paredes estão trechos e imagens do clássico de Lewis Carroll distribuídos em quadros espelhados. Assim como o universo mágico de "Alice no País das Maravilhas", a gastronomia também não é cartesiana.

**Cogumelos portobello com pinhão, brotos de araucária, pesto de folhas de araucária e demiglace de cogumelos**

→ **Tuju**
R. Frei Galvão, 135,
Jd. Paulistano,
região oeste,
tel. (11) 91899-002,
@tuju_sp

### AE! CAFÉ & COZINHA
É numa casinha antiga e aconchegante que os chefs Ygor Lopes e Walkyria Fagundes preparam uma comida calorosa com toques autorais. Para abrir a refeição, há tábua com presunto defumado e mortadela feitos ali (R$ 49). O risoto de beterraba defumada leva queijo de cabra, dill, avelã e laranja (R$ 75). Entre as sobremesas, há paris-brest com creme de castanha-de-caju (R$ 25). Às sextas, sábados e domingos, serve café da manhã.

/R. Áurea, 285, Vila Mariana, região sul, tel. e WhatsApp (11) 3476-8521, @aecafe.cozinha

### ANIMUS
A chef Giovanna Grossi executa uma cozinha contemporânea que é provada em pequenos pratos compartidos à mesa. É possível encontrar receitas como costelinha de porco com purê de abóbora, maçã-verde e café (R$ 67). Um clássico desde a abertura é a vagem na brasa com azeitona, castanha-de-caju e queijo Guaianá (R$ 48). Também há menu-degustação (R$ 275) com seis etapas e um drinque.

/R. Vupabussu, 347, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2371-7981 e WhatsApp (11) 98705-9388, @animusrestaurante

### ARTURITO
O restaurante da chef argentina Paola Carosella e seu sócio Benny Goldenberg foi transferido para um salão maior no térreo de um prédio de luxo nos Jardins. Seu menu mantém a sazonalidade dos produtos, revisitando receitas da gastronomia clássica. São sugestões o pão molhado em tomates, vinagre de xerez e azeite, que ganha companhia de alcaparras (R$ 42), e o ravióli nero, uma massa artesanal de tinta de lula recheada com camarão, limão-siciliano, dill e creme azedo (R$ 146).

/R. Chabad, 124, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2780-0485, @restaurantearturito

### BALAIO IMS
Rodrigo Oliveira, do Mocotó, prepara receitas mais autorais num menu brasileiro servido no almoço e no jantar no térreo do Instituto Moreira Salles, na avenida Paulista. São pratos como arroz de linguiça bragantina com costelinha e quiabo (R$ 86) e lasanha caipira de massa de couve com ricota, bechamel de abóbora e queijos brasileiros (R$ 76). Uma carta de drinques autorais, que aposta em ingredientes nacionais, acompanha os comes.

/IMS Paulista - av. Paulista, 2.424, Bela Vista, região central, tel. (11) 2842-9123, @balaioims

### CARLOTA
A chef Carla Pernambuco, com 30 anos de carreira, apresenta múltiplas referências em seu trabalho, como das cozinhas brasileira e oriental. Nas entradas, os rolinhos vietnamitas recheados com camarões, harussame e molho cítrico (R$ 65, duas unidades) e o bao de costelinha com cenoura (R$ 61, quatro unidades) são destaques. Entre os principais, há bobó de camarão com arroz jasmin, farofa de coco e chips de banana-da-terra (R$ 140). No arremate, prove o clássico suflê de goiabada com calda de Catupiry (R$ 43).

/R. Sergipe, 753, Higienópolis, região central, tel. (11) 3661-8670 e WhatsApp (11) 98225-6030, @carlapernambucocarlota

### A CASA DO PORCO
Do focinho ao rabo, o porco é explorado em diferentes texturas e sabores no restaurante de Janaina Torres e Jefferson Rueda, eleito o 27º melhor do mundo pelo 50 Best. A casa, sempre cheia, oferece pratos à la carte, mas a melhor opção para conhecer a essência do local é provar o menu-degustação. Ao preço de R$ 290, apresenta 12 etapas, como tartare de porco, corte suíno do dia com glace defumada e salada de palmito pupunha, além de uma seleção de embutidos feitos com a carne que vem de uma fazenda própria, como copa.

/R. Araújo, 124, República, região central, tel. (11) 3258-2578, @acasadoporcobar

### CASA RIOS
Na região do Tatuapé, o chef Rodrigo Aguiar faz uma cozinha de fogo e brasa com base na culinária do Sudeste. A broa de milho com erva-doce e mel, assada no forno a lenha (R$ 35) abre a refeição. Nos principais, há sugestões de grelhados, como cupim cozido em baixa temperatura, laqueado no próprio molho (R$ 113), que pode ser servido com brócolis e emulsão de manteiga noisette, cítricos e queijo Tulha.

/R. Itapura, 1.327, Vila Gomes Cardim, região leste, tel. (11) 2091-7323, @casariosrestaurante

### CEPA
A casa do chef Lucas Dante atualiza o menu semanalmente, conforme ingredientes frescos do momento. Os pães, compotas e fermentados são feitos ali. Encontra-se receitas como a língua de wagyu com caldo de galinha, quiabo e hortelã (R$ 89) e o arroz de caldo de suã com chalota caramelizada, salada de erva doce e linguiça de porco defumada (R$ 109). A casa deixou seu endereço na zona leste da cidade e reabre em Pinheiros no início de agosto.

/Pç. dos Omaguás, 110, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 2096-0687, @restaurante.cepa

### CHARCO
Em um sobrado com ares de interior, Tuca Mezzomo faz uma cozinha que ressalta a qualidade dos produtos com referências ao Sul do país, onde cresceu. O crudo de wagyu com alcaparra e queijo Vale do Testo (R$ 62) e a costela defumada com cará, cogumelo e alho negro (R$ 119) são opções. O menu-degustação (R$ 350) traz receitas sazonais, e podem aparecer criações como o robalo escalfado com creme de ervilhas, brócolis, kale e bottarga artesanal.

/R. Peixoto Gomide, 1.492, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3063-0360, WhatsApp (11) 94631-4065, @charcorestaurante

### CHEZ CLAUDE
Nascido no Rio, é comandado pelo chef francês Claude Troigros, à frente também do Bistrot du Quartier e do Bar du Quartier. Lá, ele combina receitas clássicas e toques brasileiros. Numa pegada mais mediterrânea, as adições recentes ao menu incluem o crudo de peixe com azeite e limão, com rabanete e arroz koshihikari (R$ 66), variedade japonesa. Há também peixe com baba ganoush, missô e iogurte grego (R$ 108), lula recheada de caranguejo com gnocchetti sardi, massa fina e com nervuras (R$ 132).

/R. Prof. Tamandaré Toledo, 25, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3071-4228, @chez.claudesp

### CHOU
Uma casinha de fachada discreta em Pinheiros abriga a cozinha delicada, baseada em bons produtos e brasa, liderada pela chef Gabriela Barretto. Da grelha a carvão e lenha, coração da casa, saem pratos principais como o polvo temperado com páprica e limão (R$ 188) e o bife ancho com cebolas queimadas (R$ 134). Na sobremesa, o cookie apocalipse une sorvete de baunilha, cookie de chocolate e calda de chocolate (R$ 56).

/R. Mateus Grou, 345, Pinheiros, região oeste, tel. e WhatsApp (11) 3083-6998, @restaurantechou

### CORA
No terraço de um prédio com vista para o centro da cidade, a cozinha latino-americana executada pelo chef argentino Pablo Inca é pautada por ingredientes da estação. Entre as receitas mais recentes do menu, que destacam produtos do mar, o crudo de peixe ganha companhia de lichia, macadâmia, limão e óleo de pimenta (R$ 62) e o peixe do dia é servido com batata-doce assada com páprica defumada, vagens tostadas e aïoli (R$ 96).

/R. Amaral Gurgel, 344, 6º andar, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3231-4561, @cora.sp

### CORRUTELA
Há seis anos, o chef César Costa abria seu restaurante baseado na sazonalidade dos ingredientes e com pratos feitos para compartilhar à mesa. O cliente combina as pedidas que preferir entre as receitas em cartaz no momento, a exemplo do stinco de cordeiro (R$ 95), do polvo grelhado (R$ 78) e da barbatana de peixe (R$ 64), que podem ir com o arroz de cogumelos (R$ 64) ou a mandioca na manteiga fermentada (R$ 36). Nas sobremesas, destaque para os ovos nevados de jenipapo (R$ 36).

/R. Medeiros de Albuquerque, 256, Jardim das Bandeiras, região oeste, tel. (11) 3097-9490, @corrutela

INÊS 249

## COZINHA 212

O chef Stefan Weitbrecht, que comanda também o novo Atlântico 212, faz cozinha baseada na brasa e em ingredientes sazonais, muitos vindos de horta orgânica própria. Do fogo, saem pedidas como costeleta de cordeiro com vagens e creme de alho negro (R$ 118), cogumelo portobello na parrilla com tahine e espinafre (R$ 66) e berinjela com queijo boursin (R$ 54).

/R. dos Pinheiros, 174, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2478-6612, @cozinha212

## D.O.M.

O restaurante de Alex Atala, que tem duas estrelas Michelin, serve um menu-degustação que resulta da pesquisa do chef sobre ingredientes brasileiros. A refeição é composta por 12 passos e traz receitas como molho hollandaise de tucupi (entrada) e camarão-carabineiro com massa de arroz negro (principal). O valor parte de R$ 760 e chega a R$ 1.450 com harmonização de vinho e com caviar. No segundo semestre, o endereço terá menu especial para comemorar seus 25 anos.

/R. Br. de Capanema, 549, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 96918-9947, @d.o.m.restaurante

## ECULLY

Dentro de uma loja de vinhos, a casa sob batuta dos chefs Guilherme Candido e Juliana Amorim tem menu contemporâneo. A entrada de crudo de atum leva tomate na brasa, farofa de pancetta, aïoli e crocante de peixinho, uma folha (R$ 59,90). O leitão cozido em baixa temperatura servido com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto (R$ 98,90) destaca-se entre os principais. Para adoçar, tem banoffee de pistache (R$ 42,90). A dupla também prepara hambúrgueres artesanais na Ecully Charbon.

/R. Cotoxó, 493, Pompeia, região oeste, tel. (11) 3853-3933, @ecullygastronomia

## EMA

À frente de outros nove negócios, é aqui que a chef Renata Vanzetto pratica uma cozinha mais autoral que pode ser vista em um menu-degustação de sete etapas (R$ 275). Nele, são servidos snacks, como o carapau com compota de tomate e mandiopan. Nas etapas principais, há pratos como o magret de pato com purê de caramelo com flor de sal e echalotes. Para arrematar, uma das opções é o mil-folhas com brigadeiro de milho com blueberry.

/R. Bela Cintra, 1.551, Consolação, região central, tel. (11) 98232-7677, @restauranteema

## EVVAI

O inventivo Luiz Filipe Souza, que conquistou sua segunda estrela Michelin neste ano, serve apenas menu-degustação no restaurante que tem como base a cozinha italiana feita com alguns ingredientes brasileiros. O cardápio da vez, com 13 tempos (R$ 799), traz criações como a mandioquinha com cebola assada e queijo de búfala e a bomba de vieiras com mandioquinha na massa. A carne de curraleiro-pé-duro, uma raça de boi brasileira, é combinada a ostra e beterraba assada com nibs de cacau. Em outra etapa, cogumelos viram sorvete servido com caldo de galinha d'Angola.

/R. Joaquim Antunes, 108, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3062-1160, @evvai_sp

## 70 anos de tradição

Aberto em 1954, o clássico francês do Arouche está há três gerações nas mãos da família Henry

### LA CASSEROLE

As comemorações de aniversário começaram em maio e vão até novembro, quando será realizado um baile de máscaras inspirado nas festas que os fundadores da casa, os imigrantes franceses Fortunée e Roger Henry, costumavam frequentar. Em agosto, o restaurante terá música ao vivo nas noites de terça-feira. Já em setembro, haverá exposição de obras de sete artistas brasileiras e, em outubro, serão lançados três rótulos comemorativos de vinho

/Lgo. do Arouche, 346, República, região central, tel. (11) 3331-6283, @lacasserole1954

## FERIAE

Ingredientes sazonais vindos de produtores locais são a base do menu assinado por Julio Marques Eloi. Antes de chegar ao prato, eles passam pela brasa, a exemplo do peixe do dia e da batata-doce com alcaparra (R$ 104), e da berinjela servida com homus de feijão-criolo, creme de tofu, quiabo, folhas e dukkah (R$ 68). Para adoçar, o bolo de mandioca e coco vem com sorbet de coco, gel de limão e caramelo (R$ 42).

/R. Pe. Padre Carvalho, 171, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 96381-0171, @feriae_sp

## NOTIÊ

O chef Onildo Rocha faz pesquisas dos ingredientes nativos e do que se come no Brasil para montar o menu da casa, que tem vista para o Theatro Municipal. A temporada atual destaca os insumos da mata atlântica e do mar. Eles podem ser provados em pratos à la carte ou no menu-degustação, que pode ter quatro, sete e onze tempos (R$ 235 a R$ 520), e tem receitas como truta com maçã-verde, peixe namorado servido com mexilhão, coco, bottarga (ovas curadas) com melão e amendoim. Aos domingos, passou a servir brunch de sotaque brasileiro por R$ 129.

/Shopping Light - r. Formosa, 157, Centro, tel. (11) 2853-0373, @espacopriceless

## PETÍ

A valorização de ingredientes brasileiros pode ser vista no processo de criação do chef Victor Dimitrow, que muda seu menu a cada duas semanas. As receitas podem incluir salpicão de abobrinha com picles de abobrinha-amarela, farofa de milho-roxo, emulsão de pipoca caramelizada, batatas coradas e brotos (R$ 32) e polpetone de cordeiro com queijo defumado, compota de tomate, nhoque de mandioquinha, gremolata de hortelã e coalhada (R$ 85).

/R. Cotoxó, 110, Pompeia, região oeste, tel. (11) 3873-0099 e WhatsApp (11) 98508-2186, @petirestaurante

## PRETO COZINHA

Clássicos da cozinha baiana ganham toques contemporâneos e acabamento delicado na casa do chef Rodrigo Freire. Para beliscar, tem pastel frito recheado com lascas de arraia no leite de coco e azeite de dendê (R$ 44). Nos principais, o nhoque de banana-da-terra ganha creme de requeijão de corte feito na casa, carne de fumeiro e crispy de couve. A sobremesa chamada safadinha leva espuma de coco, bolinho de estudante, cocada de forno e sorvete de tapioca (R$ 44). Em cima do restaurante, com decoração chique e descolada, fica o speakeasy do chef, o Nada.

/R. Fradique Coutinho, 276, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99114-3539, @preto.cozinha

## VISTA IBIRAPUERA

Como indica o nome que batiza a casa, de seu terraço é possível ver não só o parque Ibirapuera como seus arredores. Serve cozinha brasileira feita de forma criativa, a exemplo do magret de prato com arroz de cogumelo com tucupi (R$ 125) e a picanha de cordeiro grelhada, servida com purê de castanha-de-caju, ervas, vagem holandesa e picles de cebola (R$ 125). Aos sábados, há feijoada por R$ 109, embalada por apresentação de chorinho.

/MAC-USP - av. Pedro Álvares Cabral, 1.301, 8º andar, tel. (11) 2658-3188, WhatsApp (11) 2658-3188, @vistaibirapuera

# Mocotó

Paulo Passos

Há quem torça o nariz, não sem razão, para restaurantes que, ao atingirem o sucesso, crescem demais, abrem franquias, viram redes e perdem o que tinham de melhor: a comida que serviam na casa original.

É impossível não classificar o Mocotó como um sucesso. A história do imigrante Zé Almeida, sucedido no comando da casa por seu filho Rodrigo Oliveira, é bem conhecida. O negócio começou em 1973 como um empório na Vila Medeiros, região norte de São Paulo, virou restaurante e referência no que se definiu como cozinha do sertão nordestino.

Aos 50 anos, o Mocotó não é mais apenas a casa original. Cresceu com outras unidades na cidade. Tem um restaurante na Vila Leopoldina, outro no shopping D, um café no Mercado de Pinheiros e uma derivação mais sofisticada da sua versão original no térreo do Instituto Moreira Salles, na avenida Paulista, batizada de Balaio.

Ir ao Mocotó original é quase um teste para um desconfiado como eu, que esteve ali pela última vez há 11 anos, quando o chef Rodrigo Oliveira jurava que não sairia da Vila Medeiros. Saiu, mas ficou.

Lá estão as ruas cinzentas, o clima de cidade do interior, o açougue na frente com anúncios de coxão mole a R$ 29,99 e a fila para entrar no restaurante mais famoso da região, numa terça-feira ao meio-dia.

Quem chega cedo e foge da espera, toma antes a caipirinha perfeita e se delicia com as entradas. A carne de panela que se desmancha, o dadinho de tapioca original e o torresmo carnudo (como todo torresmo deveria ser) derrubam qualquer tese desabonadora sobre o impacto que a proliferação de "Mocotós" teria na qualidade do que é servido na matriz. O mesmo pode-se dizer dos pratos principais clássicos, como a carne de sol e o baião de dois.

Desconfiado ou não, quem vai à Vila Medeiros sai de lá com uma certeza: o Mocotó continua o mesmo e isso é ótimo.

→**Mocotó**
Av. Nossa Sra. do Loreto, 1.100, Vila Medeiros, região norte, tel. (11) 2951-3056, @mocotorestaurante

INÊS 249



Carne de sol na brasa, manteiga de garrafa, alho assado, pimenta-biquinho e chips de mandioca, servidos no Mocotó

*brasileiro*

# Juntas, seis casas chegam ao pódio

O resultado da pesquisa Datafolha 2024 prova como o conceito de comida brasileira é abrangente e abriga um mundo de receitas, ingredientes e influências. Devido à margem de erro da pesquisa, de quatro pontos para mais ou para menos, seis restaurantes bem diferentes empataram em primeiro lugar.

O gosto do paulistano pelos pratos regionais, que proporcionam viagens a diferentes culturas, fica evidente na escolha do Mocotó, único do grupo a repetir a vitória do ano anterior e a alcançar 4% das menções espontâneas. A cozinha sertaneja do chef Rodrigo Oliveira fez muita gente provar mocofava pela primeira vez e colocou a zona norte da cidade no mapa gastronômico mundial.

As receitas nordestinas, do sertão e do litoral, também ajudaram outros três vencedores a chegar ao pódio: a rede Macaxeira, que tem 12 unidades na Grande São Paulo; o CTN (Centro de Tradições Nordestinas), complexo de lazer e cultura que reúne dez restaurantes e 11 quiosques na zona norte da cidade; e o restaurante Consulado da Bahia, instalado desde 2010 na rua dos Pinheiros, no bairro homônimo, muito antes da região virar um point gastronômico. Da moqueca ao sarapatel, do acarajé às buchadas, os eleitos trazem o que os estados do Nordeste criaram de mais gostoso.

Já o restaurante Tordesilhas, empreendimento da chef e pesquisadora Mara Salles, que aparece pela primeira vez entre os vencedores, passeia por todo o mapa brasileiro com a mesma desenvoltura. Couberam no pódio até os bufês self-service da rede Divino Fogão, com mais de 30 unidades na Grande São Paulo, entre lojas de shopping e dark kitchens exclusivas para delivery. **(FGP)**

**TAMBÉM VENCERAM**
MELHOR NORDESTINO

**MOCOTÓ e MACAXEIRA**

→**Centro de Tradições Nordestinas**
R. Jacofer, 615, Limão, região norte, @ctnsp

→**Consulado da Bahia**
R. dos Pinheiros, 534, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2594-3873, @consuladodabahia

→**Divino Fogão**
Shopping Metrô Tatuapé - r. Domingos Agostim, 91, loja 501, Tatuapé, região leste, @divino_fogao

→**Macaxeira**
R. Emília Marengo, 185, Vila Regente Feijó, região leste, tel. (11) 2671-2233, @restaurantemacaxeira_oficial

→**Tordesilhas**
Al. Tietê, 489, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3107-7444, @tordesilhas

INÊS 249

**ABARU**
O restaurante e bar do chef Onildo Rocha divide espaço com sua outra cozinha, Notiê, no topo do shopping Light. A temporada atual destaca insumos da mata atlântica e traz pratos para o almoço, café da tarde e petiscos para acompanhar drinques no happy hour. Há sugestões como o rubacão com carne de sol, arroz vermelho, fava, queijo-coalho, nata do sertão e coentro (R$ 84) e a salada de castanha-do-brasil, usada também para fazer um homus, acompanhado de alface romana e mandiocaba (R$ 46).

/Shopping Light - r. Formosa, 157, Centro, tel. (11) 2853-0373, @espacopriceless

**ALTAR COZINHA ANCESTRAL**
Dona Carmem Virgínia, um dos principais nomes a difundir a cozinha de terreiro, traz de Recife, onde fica a matriz de seu restaurante, receitas típicas de sua terra. São exemplos o cremoso ensopado de sururu (R$ 48) e a cascona de aratu, com carne do pequeno crustáceo (R$ 69). Sua criação de mais sucesso é a galinha de cabidela de vovó, herança de sua família, que leva frango servido com molho preparado com o próprio sangue da ave, cominho e coentro, mais farofa e batata-doce (R$ 85).

/R. Medeiros de Albuquerque, 270, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3034-4260, @altarcozinhaancestral

**AMAZÔNIA CASA BRASILEIRA**
No reduto italiano da região da Bela Vista, o restaurante serve tacacá, pato no tucupi e outras receitas típicas amazônicas há quase três décadas. Um bufê, disponível aos sábados e domingos, inclui esses pratos e outros, como maniçoba, vatapá, caruru, pirão de peixe, arroz de pato e costela de tambaqui para se servir à vontade ao preço de R$ 109 por pessoa. Durante a semana, figura o menu à la carte.

/R. Rui Barbosa, 218, Bela Vista, região central, tel. (11) 3142-9264, @amazonia_casabrasileira

**A BAIANEIRINHA**
A casa, até este ano chamada A Baianeira, dá foco à cozinha popular brasileira, sobretudo a do Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais, terra natal da chef Manuelle Ferraz, com toques mineiros e baianos. Além do sobrado na Barra Funda, há uma segunda unidade no Masp desde 2019. Viraram clássicos o baião com carne de panela (R$ 58) e o picadinho de carne de panela com ovo caipira, banana-da-terra, arroz e feijão (R$ 55). Queridinho, o pão de queijo pode vir recheado com crème brûlée de goiaba (R$ 23), entre outros.

/R. Dona Elisa, 117, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 2538-0844 e WhatsApp (11) 94380-1947. @abaianeira

## Vou tomar um tacacá

Em restaurante na ZN, maior sucesso é o prato cantado por Joelma na música 'Voando pro Pará'

**QUINTAL PARAENSE**
Alguns clientes já chegam cantando, outros tiram foto assim que o tacacá é colocado na mesa para postar nas redes sociais. A receita leva tucupi, jambu, goma de tapioca e camarão seco —na versão vegana, cenoura. É servida em dois tamanhos: degustação (R$ 36) e tradicional (R$ 46)

Com pratos típicos do estado, o Quintal Paraense nasceu em 2016, na casa da chef Karina Fonseca. Mas, no mesmo ano, o funcionamento foi proibido. Em 2017, abriu em formato de contêiner na rua Augusta e, no fim de 2023, ganhou novamente um restaurante, na Casa Verde

Todo sábado, a partir das 19h, o carimbó toma conta do espaço, com entrada gratuita. Quarta-feira é dia de caranguejada, das 12h às 22h, com caranguejo toc toc (três unidades, baião de dois e vinagrete, por R$ 78) e casquinha (R$ 45)

/R. Horácio Vergueiro Rudge, 535, Casa Verde, região norte, WhatsApp (11) 98618-1944, @quintalparaense

**BANZEIRO**
O chef Felipe Schaedler, que se mudou com a família para Manaus em 2004, se dedica à gastronomia amazônica. Ao longo da carreira, pesquisou ingredientes cultivados pelas comunidades indígenas, cogumelos, raízes, frutas locais e flores comestíveis. O resultado pode ser provado em receitas como o arroz caboclo, que leva arroz com tucupi, pirarucu curado e camarão (R$ 122), e a banda de tambaqui assada na brasa servida com baião de dois cremoso, farofa de grãos, vinagrete de picles e tartare de banana, carro-chefe da filial paulistana (R$ 249; serve bem dois).

/R. Tabapuã, 830, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 2501-4777, @banzeiro.oficial

**CABRUCA**
A cozinha tropical com forte acento da Bahia fica dentro da fábrica de chocolate da Dengo, no Baixo Pinheiros. Matéria-prima do lugar, o cacau surge em diferentes receitas, como na massa do fagottini recheado com ricota fresca e fonduta de queijo meia cura (R$ 79). Na ala principal, o filé-mignon suíno é marinado na polpa do cacau, servido com purê de abóbora e cenouras glaceadas (R$ 82). Para finalizar, tem fondue com chocolate Dengo derretido servido com frutas, brownie e biju, por R$ 98.

/Av. Brig. Faria Lima, 196, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 91077-8623, @cabrucarestaurante

**CANTO DO PICUÍ**
O chef Wanderson Medeiros, conhecido como Picuí, une receitas de família com criações próprias. Neste ano, a casa de culinária nordestina passou a abrir no almoço e oferece menu-executivo durante a semana, com entrada, prato principal e sobremesa, por R$ 68. Entre as opções para pedir, estão carne de sol desfiada com natas, acompanhada por barquinhas de tapioca crocante; cubos de carne ao vinho cozidos lentamente, servidos com legumes, cogumelos e purê de três raízes; e peixe grelhado com crosta de alho.

/R. Ferreira de Araújo, 329, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 95583-7134, @cantodopicui

**CELEIRO ARIMBÁ**
Num galpão na Vila Romana, a chef capixaba Angelita Gonzaga oferece uma comida caipira. Clássico absoluto da casa é o colorido pastel de angu, feito com fubá de moinho de pedra —escolhe-se o recheio desejado, que pode ser de carne moída, linguiça artesanal e queijo e vegano de palmito, berinjela e abobrinha (R$ 39,90 a porção). A galinhada com arroz, açafrão, milho e couve (R$ 54,90) está entre as opções de pratos individuais, que incluem arrozes, mexidos e feijão-tropeiro.

/R. Caio Graco, 226A, Vila Romana, região oeste, tel. (11) 3477-7063, @espacoarimba

**CONCEIÇÃO DISCOS E COMES**
Da cozinha no centro do salão, chefiada por Talitha Barros, são expedidos pratos do dia brasileiros no almoço, a preços que não costumam passar dos R$ 50. Tem arroz de camarão (R$ 43) ou de costelinha (R$ 41) às terças, e baião de dois (R$ 43) ou arroz de carne assada (R$ 45) às quartas. Os arrozes veganos são servidos todos os dias, como o de beterraba com limão-siciliano (R$ 42). Há pão de queijo recheado com pernil (R$ 20) ou pernil e ovo (R$ 25).

/R. Imac. Conceição, 151. Vila Buarque, região central, tel. (11) 3477-4642, @conceicaodiscos

**CONSULADO DA BAHIA**
Em funcionamento há quase 15 anos em uma casa de esquina, serve a comida regional desse estado nordestino. Para abrir a refeição, a sugestão é a porção com quatro bolinhos de acarajé (R$ 62,90). Um dos clássicos dessa culinária, a moqueca é servida nas versões mista, com peixe e camarão (R$ 209), só com camarão (R$ 219) e com o peixe surubim (R$ 199) —todos chegam à mesa em porção para duas pessoas. Situado em uma rua agitada em Pinheiros, costuma ter filas aos finais de semana.

/R. dos Pinheiros, 534, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3085-3873, @consuladodabahia

**CUIA**
Ao lado de estantes da livraria Megafauna, onde o restaurante e café está instalado, a chef Bel Coelho serve receitas para brunch, almoço, jantar, drinques e café com insumos brasileiros. São opções para qualquer hora pão de queijo Serra da Canastra (R$ 10) e bolo de fubá de milho crioulo e calda de jabuticaba (R$ 11). Para mais sustância, tem risoto de paio com favas, abóbora e couve-manteiga (R$ 54). Na hora de adoçar, a musse de chocolate ganha companhia de doce de bacuri (fruta agridoce da região amazônica), creme de cumaru e farofa de castanha-do-pará (R$ 34).

/Edifício Copan - av. Ipiranga, 200, loja 48, República, região central, tel. (11) 95981-8555, @cuia_restaurante

**CUSCUZ DA IRINA**
O ingrediente derivado do milho é a estrela do restaurante da chef Irina Cordeiro, participante do MasterChef para cozinheiros profissionais, instalado em um sobrado colorido. O cuscuz pode ser provado em diferentes preparos, do café da manhã ao almoço, como embebido em leite e manteiga de garrafa (R$ 30). No prato ser tão, é acompanhado de carne de sol na nata, queijo-coalho, salada de feijão-fradinho, coentro e manteiga de garrafa (R$ 62), e no chamado vuco vuco, o cuscuz soltinho vai com cogumelos, salada de feijão-fradinho, coentro, macaxeira e jerimum (R$ 62).

/R. Iperó, 47, Vila Madalena, região oeste, @cuscuzdairina

**DALVA E DITO**
É o restaurante mais informal de Alex Atala, do D.O.M., hoje comandado pelo chef manauara José Guerra, que apresenta uma cozinha brasileira afetiva, valorizando insumos locais e receitas tradicionais. Lá é lugar para comer moqueca baiana, mandioca frita, caldinho de feijão, macarrão de forno e curau. Entre as adições recentes ao cardápio estão três sanduíches, como o de ragu de pernil, picles de maxixe e maionese na minibaguete, por R$ 27.

/R. Pe. João Manuel, 1.115, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3068-4444, @dalvaedito

**DE SEGUNDA**
Uma comida brasileira sem mistério, mas criativa e com toques de outras culinárias, é a base do restaurante de Júlia Tricate e Gabriel Coelho, dupla também por trás do botequim De Primeira. Entre as receitas, estão o cupim braseado com mandioca assada com requeijão de corte feito na casa e farofa de ovos (R$ 92), o peixe na brasa com guacamole, vagens tostadas, molho aerado de pimentões e crocante de milho (R$ 94) e a entrada de croquete de siri com aïoli de coentro e pimenta-de-cheiro (R$ 38). Há um menu-degustação (R$ 220) e menu-executivo completo (R$ 85).

/R. Prof. Tamandaré Toledo, 160, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3078-2900, @desegunda.restaurante

**DONA LUCINHA**
Filial paulistana do tradicional restaurante de Belo Horizonte, preza pela cultura alimentar mineira. Usa, por exemplo, cachaça para amaciar carnes e panelas de cobre para cozinhá-las. É hoje comandada por Elzinha Nunes, herdeira de Lucinha, que morreu em 2019. Agora em Moema, serve picadinho da casa (R$ 35,90 a R$ 44,90) que inclui carne de panela, couve refogada, molho de cebola e ovo frito. Também faz sucesso o diamantina (R$ 34 a R$ 42,90), prato com frango, quiabo, arroz, angu e torresmo.

/Av. Bem-te-vi, 312, Moema, região sul, tel. (11) 5051-2050, @donalucinha_sp

**EMPÓRIO NORDESTINO**
A carne de sol é a estrela da casa tradicional de comida nordestina. Ela pode vir desfiada e acompanhada de Catupiry, farofa de feijão-fradinho, purê de mandioca, arroz, mandioca e paçoca de carne de sol no prato batizado de Maria Bonita (R$ 132 para dois; R$ 149, para até quatro). Ou no formato de bife, com queijo-coalho por cima e farofa de feijão-fradinho, purê de mandioca, arroz, paçoca de carne de sol e mandioca, no prato paraibana (R$ 139 o pequeno; R$ 155 o grande).

/Lgo. da Matriz de Nossa Senhora do Ó, 144, Freguesia do Ó, região norte, tel. (11) 3931-3101, @emporionordestino

### FITÓ

A chef cearense Cafira Foz propõe uma cozinha brasileira afetiva, com essência nordestina e temperos de outros países. O clássico da casa é o prato batizado de paçoca, que leva carne de sol desfiada com cebola roxa e farinha de mandioca (R$ 85). Acompanha baião de dois, tartare de banana-da-terra e queijo-coalho gratinado. O creme de galinha ganha um toque de leite de coco e é servido com tapenade de azeitona, chips de mandioca e arroz (R$ 65). Além da matriz em Pinheiros, a chef assina o menu de restaurantes e cafés do complexo da Pinacoteca desde o início deste ano.

/R. Cardeal Arcoverde, 2.773, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99674-2745, @fitocozinha

### GARIMPOS DO INTERIOR

O restaurante familiar prepara culinária caipira típica em porções para dividir. Aquecem o estômago receitas como o caipirão, frango caipira ensopado com quiabo, servido com arroz, angu, feijão e farofa (R$ 108; serve duas pessoas), o feijão tropeiro acompanhado de arroz, bisteca, couve, purê de abóbora e farofa (R$ 199, para dois) e o Jeca Tatu, costela bovina ao molho de especiarias, servida com arroz, salada de couve e farofa (R$ 112; serve dois).

/R. Marco Aurélio, 201, Vila Romana, região oeste, tel. e WhatsApp (11) 2339-5008, @garimpos_dointerior

### JESUÍNO BRILHANTE

Aqui, é preparada a comida do sertão do Rio Grande do Norte, terra natal do proprietário da casa, Rodrigo Levino. Para provar as receitas típicas dessa região, são sugestões a carne de sol, que pode ser na nata (desfiada, refogada e cozida na nata fresca) ou em paçoca (moída com cebola e farinha), por R$ 44, servida com dois acompanhamentos, como arroz vermelho cozido na nata com queijo-coalho e farofa de cuscuz. O trio nordestino reúne três doces ou compotas à escolha, por R$ 20.

/R. Arruda Alvim, 187, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2649-3612 e WhatsApp (11) 98754-1853, @jesuinobrilhante

### JIQUITAIA

Escondido numa casinha rodeada por plantas, é uma das referências em cozinha brasileira da cidade. Tem clássicos como a porção de torresmo, suculento e crocante (R$ 44), e a feijoada, servida só aos sábados (R$ 89). O chef Marcelo Corrêa Bastos, que comanda o endereço ao lado da irmã, Nina Bastos, dá destaque a ingredientes brasileiros ainda em preparos como o arroz de pato no tucupi com magret (R$ 109) e a bochecha de porco grelhada com pamonha e pimenta-de-cheiro (R$ 95). Para beber, a sugestão são drinques com cachaça.

/R. Cel. Oscar Porto, 808, Paraíso, região sul, tel. e WhatsApp (11) 3051-5638, @jiquitaia

### LOBOZÓ

A culinária caipira é o cerne do restaurante, liderado pelos chefs Gustavo Rodrigues e Marcelo Corrêa Bastos. O lobozó, um tipo de mexido, é servido com linguiça feita na casa, amendoim e bacon ou com vegetais, ovo e queijo (R$ 72 cada um). Do forno saem, assados inteiros, o galeto (R$ 79) e o frango caipira, marinado e recheado com lobozó de linguiça, amendoim e bacon (R$ 128, 2 kg). Podem acompanhar quibebe de abóbora (R$ 24) ou farofa de milho (R$ 19). Sucos de frutas da mata atlântica (R$ 12) são a dica entre as sugestões para beber.

/R. Medeiros de Albuquerque, 436, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 93056-2146, @lobozococinha

### MACAXEIRA

Na rede de restaurantes de comida nordestina, quem brilha é a macaxeira, conhecida como mandioca em São Paulo. Ela pode ser provada nas porções de chips, sequinha e crocante (R$ 19,90), frita (R$ 29,90) ou cozida (R$ 21,90). A raiz serve de recheio para o bolinho com carne-seca e queijo (R$ 9,90 a unidade; R$ 28,90 três unidades). Nos principais, ela aparece como purê cremoso no escondidinho com recheio de carne-seca (R$ 59,90).

/R. Emília Marengo, 185, Vila Reg. Feijó, região leste, tel. (11) 2671-2233, @macaxeirarestaurante

### MARIA FARINHA COZINHA

A garagem de um sobrado no Baixo Pinheiros abriga a cozinha brasileira com preços mais em conta. A chef Lisandra Amaral se dedica à culinária caipira e prepara receitas como o bolinho típico do Vale do Paraíba, feito de farinha de milho amarela artesanal e recheio de carne moída refogada (R$ 30 cinco unidades), e o baião de dois que combina carne de sol feita na casa, calabresa e queijo-coalho, tudo na manteiga de garrafa, acompanhado de farofa e ovo caipira frito (R$ 49).

/R. João Elías Saada, 126, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 93279-0060, @mariafarinhasp

### MERENDA DA CIDADE

Acumulando filas desde que foi aberto, no ano passado, pela chef Janaina Torres, do Bar da Dona Onça, serve os tradicionais pê-efes com uso de bons ingredientes na hora do almoço. A refeição, servida num esquema como o de um refeitório, inclui uma entrada, um suco e uma sobremesa do dia por R$ 49. De segunda a sexta, um prato diferente está disponível. Entre eles, estão virado à paulista com carne de porco (segunda), estrogonofe (quarta) e peixada (sexta). Aos sábados, há feijoada, e aos domingos, frango assado com nhoque.

/R. Epitácio Pessoa, 98, República, região central, tel. (11) 4210-4936, @merendadacidade

### ORFEU

O restaurante de comida brasileira tradicional, frequentado por um público descolado no centro da cidade, sugere receitas como o arroz Brasil, prato mais pedido, que mistura arroz cremoso com paio, carne-seca, couve, queijo-coalho e coentro (R$ 63). O picadinho de filé-mignon vem com legumes ao molho rôti, arroz, couve, farofa, ovo e banana (R$ 67). Para acompanhar, há drinques à base de cachaça.

/Circolo Italiano San Paolo - av. Ipiranga, 318, República, região central, tel. (11) 94745-8063, @orfeu

### SOTERO COZINHA ORIGINAL

A comida típica da Bahia é a alma do restaurante. É famoso o acarajé, feito com massa de feijão-fradinho, acompanhado de camarão seco, vatapá, caruru e vinagrete (R$ 38). Ainda nas entradas, o abre caminho leva à mesa uma seleção de carne de fumeiro, de sol, cupim, linguiça e mandioca cozida (R$ 105 para três pessoas). O camarão protagoniza receitas como bobó (R$ 95), escondidinho (R$ 95) e o ao porto da barra, com camarões puxados no molho bechamel, gratinados com queijo-coalho, com cama de arroz cremoso (R$ 99).

/R. Br. de Tatuí, 282, Santa Cecília, região central, tel. (11) 3667-2406 e WhatsApp (11) 98426-9955, @soterocozinhaoriginal

### TORDESILHAS

Há mais de 30 anos, a chef Mara Salles é referência quando o assunto é comida brasileira, sobretudo a preparada nas roças, e promove uma viagem pelos sabores regionais do Brasil no seu restaurante. Entre suas sugestões, o barreado leva carne bovina cozida em panela de barro por dez horas, acompanhado de banana-da-terra grelhada e farinha fina de mandioca (R$ 95). O bobó de camarão chega à mesa com acaçá —bolinho feito de farinha de arroz ou milho—, farofa de dendê e molho de pimenta (R$ 115). A moqueca é oferecida com peixe, peixe e camarão ou vegetariana, preparada com banana em leite de coco e servida com arroz e farofa de dendê (R$ 81).

/Al. Tietê, 489, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3107-7444, @tordesilhas

### URUS

Aqui, o foco são as carnes do gado auroque, também conhecido como uru, original do país. Elas podem ser provadas em cortes como picanha (R$ 229; 350 g) ou fraldinha (R$ 199; 300 g), acompanhados de sugestões como farofa de banana-da-terra (R$ 39) ou risoto de laranja-bahia (R$ 57). Também são expedidas pedidas como o bolinho de milho com geleia de frutas amazônicas (R$ 37) e o pintado com caju, baru e tamarindo (R$ 128).

/Pça. do Vaticano, 321, Jardim Europa, região oeste, tel. (11) 96645-1788, @urus.restaurante

INÊS 249

# Nos 80 anos da Sadia, temos mais motivos pra comemorar:

AFRICA

Salame, Presunto, Linguiça* e Salsicha doméstica Sadia são os preferidos dos paulistanos segundo o Datafolha, junto com o Frango Sadia, favorito pelo sexto ano consecutivo.

*Linguiça Sadia divide o terceiro lugar com Aurora.

Há 80 anos, seu dia pede

# Mapu

Nathalia Durval

Um pãozinho fofo feito no vapor, que cabe na palma da mão, é motivo de filas no Mapu. Restaurante especializado em baos e na comida de Taiwan, surgiu como food truck e hoje ocupa um sobrado aconchegante com lugares disputados na Vila Mariana.

Caso tenha que encarar a espera, saiba que ela vale a pena. É possível fazer uma viagem pelos sabores típicos da ilha asiática, ainda pouco populares na capital paulista, sem pesar no bolso. O menu é enxuto e descomplicado, com preços na média de R$ 30.

Enchem o salão famílias com bebês em carrinhos, casais, grupos de jovens descolados e pessoas da comunidade taiwanesa —indicativo de que a comida ali é autêntica.

Atendentes supersimpáticos perguntam se é a primeira vez do cliente na casa e apresentam o cardápio, explicando o que são os pratos e alguns elementos mais incomuns.

Sem pensar duas vezes, comece a refeição com a porção de berinjela (R$ 37), que virou hit e converte até quem não é fã do ingrediente. É usada a berinjela japonesa, mais fina, que é levemente empanada com farinha de trigo e frita. Fica macia por dentro e crocante por fora, e vem acompanhada de cebolinha e molho agridoce à base de missô e shoyu.

A receita é de Jasmine Chen, imigrante taiwanesa e mãe do fundador, Duilio Lin. É o apelido da matriarca que dá nome ao local.

O bao, preparado com um toque de leite condensado, para deixá-lo mais adocicado e macio, é servido em cinco recheios, por R$ 32. O tradicional leva pancetta, conserva de folha de mostarda, amendoim e coentro. Outras opções são: carne de porco desfiada, sobrecoxa de frango e terrine de cogumelo.

Para adoçar, prove a verrine de sagu com leite de coco, creme e pedaços de manga, chantili da casa e calda de chá de jasmim (R$ 25). Se der sede, faz sucesso um refrigerante de maçã (R$ 15) de Taiwan. A lata colorida é escrita em mandarim, mesma língua da trilha sonora que embala a experiência.

INÊS 249



*mineiro*

# Consulado Mineiro e O Mineiro

**Arroz com carne e ovo, porção de berinjela e bao de pancetta, do Mapu**

Com três unidades na cidade, o Consulado Mineiro é um porto seguro para o paulistano há mais de três décadas e está sempre entre os mais lembrados nas pesquisas Datafolha. Neste ano, foi apontado como o melhor da categoria por 9% dos entrevistados.

Salões inspirados nas fazendas mineiras fazem a clientela entrar no clima antes mesmo que petiscos como o torresmo de rolo (R$ 68) e o pastel de angu (R$ 50) cheguem às mesas.

Pedidos à la carte vêm em porções generosas para compartilhar. Tutu à mineira com lombo, couve, torresmo e arroz (R$ 155) e leitão à pururuca com guarnições (R$ 181) figuram entre os pratos mais procurados. Exclusiva das sextas-feiras, sábados e domingos, a rabada com agrião sai por R$ 170.

Fartura é também a palavra de ordem no restaurante O Mineiro, que recebeu 6% das menções e integra o pódio da categoria em razão da margem de erro da pesquisa, de quatro pontos. Na casinha amarela, na região da Consolação, petiscos de boteco são servidos em sistema de rodízio a partir das 16h (R$ 69,90 por pessoa, de segunda a quinta, e R$ 79,90, de sexta a domingo).

Hit do menu, a mexida mineira, servida em panela de barro, mistura carne de sol, feijão, arroz, ovo, couve, tutu, costelinha, banana e torresmo. A porção inteira (R$ 149,90) alimenta de três a quatro pessoas. O mesmo vale para o frango com quiabo, acompanhado de angu, arroz e couve, e para o escondidinho de pernil com purê de mandioca (R$ 139,90 cada um). **(FGP)**

→**Mapu**
R. Áurea, 267,
Vila Mariana, região sul,
WhatsApp (11) 5081-4070,
@mapubaos

→**Consulado Mineiro**
Pça. Benedito Calixto, 74, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3088-6055, @consulado mineiro

→ **O Mineiro**
R. Matias Aires, 74, Consolação, região central,
tel. (11) 3171-1179, @omineirosp

**ASKA**
O restaurante mudou de endereço no fim de 2023, mas continua na Liberdade servindo um dos lámens mais disputados da cidade. Parte do sucesso está nos preços dos pratos, que variam de R$ 27 a R$ 33. O shio lámen (R$ 27), por exemplo, leva carne suína, dois tipos de alga (wakame e nori), bambu e ovo. Com seis unidades, a porção de guioza de carne com legumes ou cebola custa R$ 18. Para conseguir provar, a dica é chegar cedo. Como pagamento, a casa só aceita Pix ou dinheiro. Dividir pratos só é permitido a crianças.

/R. Br. de Iguape, 260, Liberdade, região central,
tel. (11) 3271-3770, @aska_lamen

**BANCA 06 KINJO**
Dentro do Mercado Municipal Kinjo Yamato, em frente ao Mercadão, está aberto de segunda a sábado, das 11h às 15h, com menu rotativo. O projeto é liderado por Luiz Campiglia e Dayse Araújo. São quatro pratos diários que custam a partir de R$ 28. No menu, já apareceu a tainha ao molho de pimenta-de-cheiro com farofa de dendê com feijão-andú, mandioca cozida no missô e conserva de pimentão vermelho defumado. Dá para comer sentado em bancos de madeira que cercam o balcão.

/R. Br. de Duprat, 400, Centro,
WhatsApp (11) 95911-4985, @banca06kinjo

**CANTÓN**
A cozinha chifa, fusão de técnicas e ingredientes peruanos e chineses, é o que guia as quatro unidades do restaurante (também presente no Rio de Janeiro e em Brasília). Os pratos, que custam a partir de R$ 52, são bem servidos e podem ser compartilhados. Por este preço, o chaufa tropical leva arroz frito na panela wok, acompanhado de shiitake, legumes, amendoim e picles de abacaxi. Outra sugestão é o chijaukay, preparado com frango crocante ao molho de ostra (R$ 68).

/Av. Juriti, 587, Vila Uberabinha, região sul,
tel. (11) 5051-9755, @canton.br

**DUAS TEREZAS**
A cozinha da chef Mariana Pelozio faz uma homenagem às suas duas avós, tanto no nome quanto nas receitas. Oferece almoço de terça a domingo e brunch aos fins de semana. O combo que tem o nome da casa inclui ovo mexido, iogurte com fruta e granola, pão artesanal e bolo, além de suco ou café, por R$ 86, para duas pessoas. Os pratos do menu começam em R$ 58,90 (preço do baião de dois, que leva queijo-coalho, bacon, linguiça, vinagrete, farofa e creme de pequi), mas há menu-executivo por R$ 54,90, que inclui entrada e sobremesa.

/Al. Lorena, 672, Jardim Paulista, região oeste,
tel. (11) 3456-3125, @duasterezas

**EL GUATÓN**
Com ambiente simples, essa casa aberta em 1997 tem menu baseado na cozinha chilena. As empanadas, servidas quentinhas, estão entre os destaques. Por a partir de R$ 14,90, elas aparecem em sabores variados, como frango, queijo, carne, camarão e até marisco. A humita, pamonha salgada da região dos Andes, custa R$ 18,90. Também vale experimentar o ceviche de congrio, peixe encontrado em águas frias, acompanhado de pão caseiro (R$ 110,90, para dividir). Como sobremesa, há doces típicos, caso do mote con huesillos, feito com trigo cozido no caldo de pêssegos reidratados, cravo e canela (R$ 29,70).

/R. Artur de Azevedo, 906, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3807-9647, @elguatonrestaurante

**MOMU**
Criado em 2022 pelo casal de nepaleses Amar e Anusha Ale, o pequeno restaurante mudou de rua neste ano, mas continua em Pinheiros, instalado agora em um disputado salão. A casa serve porções de momu, bolinho típico do país, semelhante ao guioza. Fritos ou no vapor, eles vêm em cinco sabores: soja, shimeji, carne de boi, de porco e de frango. Acompanha ainda molho caseiro à base de tomate, especiarias e gergelim. A porção com dez sai por R$ 25. Há também uma versão apimentada dos mesmos recheios a R$ 30. O delivery é uma opção para quem não estiver disposto a encarar a frequente fila de espera.

/R. Mourato Coelho, 451, Pinheiros, região oeste, @momu_luv

**ORGANICAMENTE RANGO**
Tia Nice, como é chamada a mãe de Thiago Vinícius de Paula, o fundador do espaço, é uma embaixadora da cozinha orgânica na região do Campo Limpo. A chef prepara pratos a preços acessíveis com ou sem carne. Um dos mais pedidos é o bobó de shimeji, que vem com arroz integral e salada (R$ 21,99). O peixe empanado é servido com arroz, feijão, farofa, salada e batata frita (R$ 24,99). Outra opção é o picadinho de carne, acompanhado de legumes orgânicos cozidos (R$ 29,99). O restaurante abre de terça a domingo, no almoço.

/R. Batista Crespo, 105, Vila Pirajussara, região sul,
tel. (11) 98593-8057, @organicamenterango

**PRATADA**
A casa oferece pratos plant-based, que variam de segunda a sábado, a R$ 33. Para o menu do segundo semestre, traz a galinhada que nada, um arroz com pimentões temperado com cúrcuma, páprica e pimenta; é servido com tiras de proteína de soja refogada, farofa de castanha-de-caju e vinagrete. Outro prato é a moqueca da casa, feita com banana-da-terra, palmito, arroz de coco e farofa de castanha-de-caju. Ainda completam o cardápio massa ao pesto com tofu empanado, parmegiana de berinjela e feijoada vegana. Quando abre de domingo, organiza brunches e almoços temáticos.

/R. Gen. Jardim, 160, Vila Buarque, região central,
tel. (11) 96417-1348, @pratada.sp

**PRATO GREGO**
Escondido em uma galeria no Bom Retiro, o pequeno restaurante funciona de terça a domingo, só no almoço. O menu é enxuto. Há duas opções de entrada: a salada grega, com legumes e queijo feta (R$ 32), e a pasta do dia, de berinjela, iogurte ou pimentão (R$ 34). O lanche grego, com pão pita, cebola e tomate, pode levar frango, porco ou faláfel (R$ 35). A moussaka, feita com berinjela e molho bechamel, custa R$ 54. Para finalizar, são boas pedidas o iogurte grego com nozes e mel (R$ 15) e a baclava, uma massa folhada (R$ 15). Na primeira visita ao restaurante, o cliente ganha um prato de gesso de graça, para quebrar, seguindo a tradição grega.

/R. Ribeiro de Lima, 453, Bom Retiro, região central,
tel. (11) 95197-9021, @pratogrego

**SOBARIA COZINHA SUL MATOGROSSENSE**
O restaurante apresenta a cozinha encontrada no Mato Grosso do Sul, que tem uma colônia nipônica representativa. O sobá, tipo de macarrão feito com trigo sarraceno, é a estrela do menu do chef Jean Rodrigo Haddad, que trocou Campo Grande por São Paulo em 2006. A massa é servida em tigelas com caldo quente, em versões com coração de galinha, lombo e peito de frango, acompanhadas de gengibre, ovo e cebolinha (R$ 52). A casa também prepara lanches (R$ 25), bolinhos (R$ 30) e sopa paraguaia, uma espécie de bolo de milho salgado (R$ 25). Funciona de segunda a domingo, à tarde e à noite.

/R. Luis Góis, 1.559, Mirandópolis, região sul,
tel. (11) 98222-6700, @sobaria

**WOOZA**
O endereço coreano que tem jeitão de boteco funciona de terça a sexta a partir das 18h e, no sábado, das 14h. Os guiozas, chamados aqui de mandu, são as entradas favoritas, com preços que partem de R$ 25. Coloridos, têm recheios de pernil, camarão, tofu, cogumelo e milho. Entre os principais, aparecem bibimbaps, prato que mistura arroz, legumes, carne e ovo de gema mole (a partir de R$ 36). Os topokkis, massa de arroz com bolinho de peixe em molho picante, custam R$ 32 e vêm em versões com ou sem carne. Para levar para casa, vende itens como guioza e kimchi, fermentado de vegetais apimentados.

/R. França Pinto, 203, Vila Mariana, região sul,
tel. (11) 97399-6990, @wooza.sp

# Ici Bistrô

**Beatriz Peres**

De volta à rua Mato Grosso, depois de 19 anos na vizinha Pará, em Higienópolis, o Ici Bistrô retorna também à lista d'O Melhor de São Paulo, que frequenta há muitos anos.

As portas de madeira se abrem para um ambiente parecido com a casa tradicional do chef Benny Novak, com bancos vermelhos, piso de pastilhas e bar, agora ampliado.

No cardápio, estão mantidos os clássicos de bistrô, bem-feitos e sem afetação, que incluem o steak tartare, o filet au poivre vert, com batatas gratinadas, e o steak frites, com as palitos fininhas mais gostosas da cidade.

As batatas também acompanham os mexilhões com molho de vinho branco e manteiga de alho, nas moules frites marinières —para tristeza de uma das crianças à mesa, estavam em falta no domingo da visita.

Do mar vêm ainda as ostras, com vinagrete da casa, e o atum selado com gergelim e purê suave de batata com wasabi.

Para as crianças menores ou menos aventureiras, a cozinha entrega bife com macarrão, ainda que não esteja no cardápio. E o serviço atencioso deixa confortáveis famílias inteiras, carrinhos de bebê, casais e mesas de amigos aos sábados e domingos.

O menu não é extenso, mas democrático, e inclui ainda hambúrguer (com queijo e picles), coxinhas de rã com manteiga de alho e salsa, e pratos franceses raiz como confit e magret de pato e carré d'agneau en croûte (cordeiro em crosta de ervas com batata assada, brócolis e alho confitado).

Nos almoços durante a semana, o menu-executivo é boa chance de experimentar alguns pratos com preço mais camarada. Estão ali os já citados steak tartare e bife com fritas (com molhos béarnaise, roquefort, dijonnaise ou poivre) e o coq au vin (cozido de frango num caldo encorpado) com purê de batata.

Custa R$ 74, com entrada, prato e sobremesa —sim, os profiteroles são uma opção para quem dispensar a fruta do dia.

INÊS 249



Magret de pato com creme de foie gras e purê de batata com manteiga de trufas

*hamburgueria*

# Madero e Z Deli

Com 29 unidades na cidade, a rede Madero, fundada pelo chef paranaense Junior Durski, já tinha sido considerada a melhor de São Paulo no ano passado, segundo pesquisa Datafolha. Em 2024, repetiu a dose —foram 7% das menções, mesmo índice anterior.

No menu, hambúrgueres incrementados, como o de carne de cordeiro com bacon (R$ 55,90), concorrem com a versão vegetariana, feita de feijão-roxo, grão-de-bico, beterraba, cogumelo e arroz integral (R$ 39,90), e com o cheeseburguer fit (R$ 36,90), com creme de palmito, cheddar, alface e tomate.

Neste ano, a rede não venceu sozinha. Com os mesmos 7%, a paulistana Z Deli Sandwiches, com quatro unidades, estreia na categoria empatada em primeiro lugar.

Inaugurada em 2014, a rede do chef Julio Raw tem como origem o restaurante judaico Z Deli e, embora vá muito além dos hambúrgueres, conquistou fama e prêmios com eles.

Um dos mais pedidos, o joint (R$ 45) empilha 165 gramas de carne, american cheese, alface, tomate, cebola roxa, picles e molho dentro do macio pão de brioche.

Os cardápios das casas de Raw, fortes na oferta de coquetéis clássicos e autorais, são parecidos, mas não iguais, já que alguns pratos são exclusivos de cada unidade. Para provar o hambúrguer truffle (R$ 54), com queijo prato, cogumelo portobello e maionese de trufas, é preciso ir até o Itaim Bibi. **(FGP)**

→ **Ici Bistrô**
R. Mato Grosso, 396, Higienópolis, região central, tel.(11) 3257-4064, @ici_bistro

→ **Madero**
R. Augusto Tolle, 564, Santana, região norte, tel (11) 2950-5072, @maderobrasil

→ **Z Deli** Leia na pág. 208

**BISTROT DE PARIS**
Comandado pelo chef francês Alain Poletto, fica em uma charmosa vila gastronômica. Às terças, tem jazz ao vivo. A música embala os clássicos da culinária francesa, caso do pithivier (torta de massa folhada recheada) de codorna com molho demi-glace e azeite trufado (R$ 138) e do confit de pato, servido com demi-glace, batata bolinha e champinhom (R$ 168).

/Villa San Pietro - r. Augusta, 2.542, Jardim Paulista, região oeste, WhatsApp (11) 99658-5901, @bistrot_de_paris

**BISTROT DU QUARTIER**
Claude Troisgros, chef francês que adotou o Brasil como lar, apresenta os clássicos de sua terra natal neste restaurante, localizado num imóvel que reúne também sua cozinha autoral, o Chez Claude, e o Bar du Quartier. Há boeuf bourguignon, cozido de carne feito com vinho, bacon, champinhom, cenoura e ervilha (R$ 97) e receitas que ganham um toque especial do chef, como sopa de cebola com paio (R$ 48).

/Le Quartier - r. Prof. Tamandaré Toledo, 25, Itaim Bibi, região oeste, tel. e WhatsApp (11) 3071-4228, @bistrotduquartier

**BISTROT PARIGI**
Com vista privilegiada da cidade no shopping Cidade Jardim, é o primeiro restaurante francês do grupo Fasano, sem deixar de lado toques italianos no menu. A chef Vanessa Silva prepara receitas como camarões ao champanhe (R$ 268) e arroz com lascas de pato e paio (R$ 215), além de uma seleção de pratos com caviar. A degustação de sobremesas custa R$ 96 e inclui mil-folhas, crème brûlée e musse de chocolate.

/Shopping Cidade Jardim - av. Magalhães de Castro, 12.000, 4º andar, Butantã, região sul, tel. (11) 3198-9440

**ÇA-VA**
Sob o comando do francês Erick Jacquin desde 2021, o restaurante serve comida de bistrô e é uma opção mais simples que o Les Présidents, do mesmo chef. São sugestões a rã à provençal (R$ 148) e a coxa e sobrecoxa de pato confitada ao molho de laranja e maçã caramelizada (R$ 159). O filé-mignon ao molho poivre, de pimentas, é servido com aligot de dois queijos, finalizado na frente do cliente (R$ 150).

/R. Carlos Comenale, 277, Bela Vista, região central, tel. (11) 2574-0968, WhatsApp (11) 99729-8418, @cavaerickjacquin

**CHEF ROUGE**
Aberto em 1996, trocou de gestão ao longo dos anos. Hoje, o menu tem consultoria da francesa Adeline Robertos, e o chef de cozinha Erick Grossi é o responsável por expedir clássicos, como o confit de pato com maçã e pimenta-rosa (R$ 210) e o foie gras, que pode ser grelhado e servido com chocolate amargo e figos (R$ 330).

/R. Bela Cintra, 2.238, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3081-7539, @chef_rouge_fr

**CHEZ AMIS**
Antes chamado Virô Bistrô, reproduz o ambiente dos bistrôs parisienses. No menu, figuram clássicos, a exemplo do entrecôte, ancho bovino regado por molho béarnaise, roquefort ou dijon, acompanhado de batatas fritas (R$ 103), e do queijo camembert empanado na farinha panko e assado, coberto por mel e servido com pão (R$ 69).

/R. Haddock Lobo, 74, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3129-4930, @chezamis.bistro

**CLOS WINE BAR**
No bistrô e bar de vinhos, a chef Elisa Fernandes, vencedora do primeiro MasterChef, prepara receitas como moules-frites, mexilhões cozidos servidos com batatas fritas e pão (R$ 62), e steak tartare com maionese picante e torradas (R$ 68). A fórmula chamada petit tour inclui couvert, dois pratos, uma sobremesa e uma taça de vinho, por R$ 225.

/R. Girassol, 310, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 94188-0199, @clos_winebar

**FREDDY**
É o restaurante francês mais antigo da cidade, em funcionamento desde 1935. Do extenso cardápio, a receita mais pedida é o chateaubriand, filé alto que pode vir com molhos poivre ou béarnaise, acompanhado de batatas fritas (R$ 185 cada um). A lagosta é servida no arroz puxado ao molho do próprio crustáceo, por R$ 411.

/R. Pedroso Alvarenga, 1.170, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3167-0977, @restaurantefreddy

**ICI BRASSERIE**
Com três unidades na capital, é a casa mais casual do chef Benny Novak, do Ici Bistrô, em sociedade com a Cia. Tradicional de Comércio. As fritas fininhas podem vir com steak de filé-mignon (R$ 109) ou de alcatra (R$ 100), ao molho poivre, béarnaise, mostarda ou roquefort, ou com o hambúrguer, montado com queijo, cebola caramelizada e picles (R$ 63). O executivo sai por R$ 69.

/R. Bela Cintra, 2.203, Consolação, região central, tel. (11) 2883-5063, @icibrasserie

**LA CASSEROLE**
Leia na pág. 49

**LA TARTINE**
O bistrô familiar oferece pratos com preços mais em conta. As quiches, que podem ser de tomate, lorraine (queijo e bacon), alho-poró ou cebola, custam R$ 52 e vêm acompanhadas de salada com folhas verdes temperadas com molho de mostarda de Dijon. O filé-mignon pode vir regado ao molho roquefort, Dijon ou poivre, acompanhado de batata frita ou gratinada (R$ 82).

/R. Fernando de Albuquerque, 267, Consolação, região central, tel. (11) 3259-2090, @latartinebistrot

**LE JAZZ**
Um dos clássicos franceses da cidade, inaugurado em 2009, tem quatro unidades. A refeição pode começar com o famoso ovo mollet, ovo caipira poché, com gema mole, empanado e frito com cogumelos refogados, azeite de trufas e crocante de presunto cru (R$ 59,50). Um destaque é o filé au poivre, que pode ser de filé-mignon (R$ 111) ou baby beef de angus (R$ 101), servido com fritas ou purê de batatas.

/R. dos Pinheiros, 254, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2359-5141, @lejazzbrasserie

**LES PRÉSIDENTS**
Antes chamado Président, o restaurante de Erick Jacquin foi rebatizado neste ano. Nele, o chef apresenta uma alta gastronomia francesa. Há um menu-degustação de sete etapas (R$ 660), um executivo (R$ 153) e pratos à la carte. Fazem sucesso a salada de vieiras com melancia e emulsão de frutas cítricas (R$ 110) e o steak tartare de filé-mignon, servido com salada (R$ 160).

/R. da Consolação, 3.527, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3062-7169, @lespresidents_jacquin

CLUBE FOLHA GOURMET

**MERCI**
É a cozinha francesa do complexo Vila Anália. No menu, há receitas clássicas com toques autorais, como os escargots servidos com manteiga de alho e salsa (R$ 89) e o steak au poivre, filé-mignon com molho à base de pimenta, espinafre e purê de batata (R$ 129).

/R. Cândido Lacerda, 33, Jardim Anália Franco, região leste, tel. (11) 2673-5378, @restaurantemerci

**RENDEZ-VOUS**
Em uma casa de esquina em Pinheiros, o restaurante da chef Adriana Silvério tem menu que vai do brunch ao jantar. Há receitas como salada niçoise, com alface-romana, vagem, azeitonas pretas, tomate-cereja, batata rústica e atum (R$ 55), e croque monsieur, preparado com três camadas de pão, presunto, molho bechamel e queijo gouda gratinado (R$ 40).

/R. Fradique Coutinho, 179, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 4564-0146, @rendezvous.bistro

**VOTRE**
O chef Francisco Farah, com passagem por restaurantes europeus estrelados, alia receitas criativas com boa técnica. O pato assado com molho de laranja, acompanhado de batatinhas salteadas (R$ 118) é delicado, bem como a paleta de cordeiro assada por oito horas, desossada e laqueada, servida com aspargos gratinados (R$ 118). Para arrematar, prove o suflê de chocolate, servido quentinho com calda de chocolate e sorvete de baunilha feito na casa (R$ 44).

/R. Natingui, 1.520, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 97428-3872, @votre.brasserie

INÊS 249

Adriano Vizoni/Folhapress

Vanessa Silva no salão do Bistrot Parigi

# Sobre janelas e panelas

**Roberto de Oliveira**

Para a alegria geral, não havia smartphones naquela época. Soberana, a vitrola girava para tocar "A Noite de Meu Bem", clássico na voz de uma das maiores cantoras de todos os tempos, Angela Maria, numa ode ao romantismo. No alto de seus 2 metros e mais um tico, tio Vicente conduzia tia Zulmira, 50 cm mais baixa, numa espécie de balé das tardes de domingo, ao centro da sala de pé-direito alto de um elegante sobrado no bairro da Casa Verde, na zona norte paulistana.

Vidradíssima estava a pequena Vanessa Silva. Com seus quatro anos, adorava os cheiros e os sabores do lugar. Depois de se banquetear de salada de bacalhau e bolo de sobremesa com café —e ainda arrumar espaço no estômago para umas brincadeiras à base de beliscos de inseto, como formiga e tatu-bolinha amassados em folha verde—, ela era só contemplação. O imóvel dos tios a encantava.

Rosa-bebê era a cor do banheiro. As paredes da cozinha, espécie de altar-mor residencial, tinham sido pintadas de azul-calcinha. Na sala, de quase 60 m², o telefone vermelho-sangue gritava, mas quem falava mais alto eram Cartola e Cauby no toca-discos.

Quando o vinil girava provocava uma espécie de catarse coletiva nessa família de imigrantes italianos e portugueses que reunia 20 pessoas aos fins de semana para celebrar o amor e a união em torno da cozinha.

"Ali era o ambiente para criar, coletivamente, a memória afetiva", recorda-se Silva. "Às vezes, parece que foi ontem. Essas lembranças continuam vivas. Elas refletem no meu jeito de ser." No quintal da casa, as crianças gostavam de ficar em uma bacia. "Era um gesto lúdico, batendo ovos, participando de todo o processo de preparo", lembra bem a chef. "Isso, sim, é o verdadeiro significado da palavra luxo." Vanessa trabalha desde os 14 anos. Tentou odontologia, mas logo percebeu que não era a dela. Em 2004, ingressou no recém-lançado curso de gastronomia da FMU, na Liberdade (centro).

Ficava perto de sua casa, no Paraíso, zona sul. Facilitou a vida de mãe, responsável por criar as duas filhas, Fernanda e Bruna, hoje com 24 e 22 anos, respectivamente.

Discípula de Érick Jacquin, renomado chef francês, com quem trabalhou por 13 anos, elogiada por nomes sagrados da cozinha francesa como Laurent Suaudeau, Silva, à frente do Bistrot Parigi, é dona de sua própria trajetória. "A minha essência é daquela menina que aprendeu tudo com a família e que foi ganhando o comando", afirma a chef.

"A adolescente que saiu de casa aprendeu e me trouxe até aqui adulta. Encarnei por tempos o personagem Jacquin. No Parigi, não. É a Vanessa", avisa ela. Aos 43, é a única mulher chef do Grupo Fasano. Dedica-se à culinária clássica francesa. "Sou brasileira, de sobrenome Silva e represento a gastronomia francesa no Brasil. Só fui ser chamada de chef quando entrei no bistrô."

"Somos muitos Silva no Parigi, tanto na cozinha quanto no salão." Ao todo, o restaurante tem 42 funcionários. É comum ver a chef circular entre os comensais, parando aqui e acolá, para tirar dúvidas, ouvir opiniões ou, por óbvio, falar da vida —e de comida, é claro.

Como todo virginiano, é exigente. "Não sei o que será o futuro, eu me preocupo com o hoje, o agora", diz. Mas também tem seu lado prestativo, sobretudo com quem está à sua volta. "Não se pode exigir tanto trabalho sem oferecer amor", explica. "Aquela garota pequetita da Casa Verde ainda costuma ver o mundo como um baile em que todos podem dançar."

→ **Bistrot Parigi**
Shopping Cidade Jardim - av. Magalhães de Castro, 12.000, 4º andar, Jardim Panorama, tel. (11) 3198-9440

# Shihoma

Naief Haddad

Há restaurantes que nos oferecem uma boa surpresa logo quando chegamos ao lugar. A elegância da decoração pode influenciar a experiência de sair para almoçar ou jantar.

Esse aspecto parece longe de encabeçar a lista de prioridades do Shihoma, na Vila Madalena. Não que haja excesso ou desleixo —prevalece o estilo básico, com mesas e cadeiras de madeira, paredes de tijolo à vista na área interna e paredes pretas na varanda.

A decoração ocupa um papel secundário, como se o restaurante nos avisasse: "Esqueça tudo ao redor e concentre-se na comida".

Como os pratos não são fartos, convém prestar atenção nas entradas. O crudo di pesce (R$ 58) demonstra que o que interessa está, de fato, à mesa. São pequenos pedaços de olho-de-cão (peixe de mar) curado no próprio restaurante com tiras de pepino, dashi (um caldo de algas), pistache e hortelã.

Queridinho na gastronomia paulistana, o pistache volta numa das opções mais surpreendentes entre os pratos principais, o espaguete ao burro e alice (R$ 64). Por meio de uma técnica japonesa chamada temomi, a massa fresca com ovos é amassada de tal modo que ganha ondulações. A pasta poderia ser mais do mesmo, mas as farinhas ultrafinas e o uso eficiente de uma técnica incomum neste contexto resultam em uma nova textura e em um sabor inusitado.

O Shihoma é o território da leveza, o que fica evidente no agnolotti di agnello, recheado com cordeiro braseado no vinho branco (R$ 90). É uma pasta servida com manteiga, redução de caldo de cordeiro e nirá (espécie de cebolinha asiática). Não se trata de um restaurante nipo-italiano ou algo assim. O Shihoma é uma casa de cozinha italiana. Ponto. Mas os toques asiáticos —em técnicas, como o temomi, e ingredientes, caso do nirá— enriquecem pratos que já estão no panteão da gastronomia europeia.

Dos três jovens sócios, aliás, dois têm ascendência asiática: Marcio Shihomatsu está ligado à tradição japonesa, e Joey Lim, coreana. Bia Freitas completa a trinca.

→**Shihoma**
R. Medeiros de Albuquerque, 431, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3819-2333, @pastashihoma

Ravióli recheado de ricota e muçarela de búfala do Shihoma

*italiano*

# Famiglia Mancini Trattoria

**TAMBÉM VENCEU**
MELHOR RESTAURANTE E PARA IR COM A FAMÍLIA

Não é raro topar com turistas, brasileiros ou estrangeiros, caminhando pela rua Avanhandava, no trechinho espremido entre o viaduto Júlio de Mesquita Filho e a rua Martins Fontes, no centro de São Paulo.

Apesar dos cartões postais e edifícios históricos ao redor, o maior chamariz desse pedaço da cidade é a Famiglia Mancini Trattoria, fundada em 1980 pelo restaurateur Walter Mancini e, pela décima vez, campeã nos votos populares, com 10% das menções.

Ao longo do tempo, Mancini expandiu seus domínios, abriu outras casas na vizinhança e, à frente da associação de moradores, chegou a encabeçar o projeto de reforma da rua, em 2007, em parceria com a prefeitura, conquistando ainda mais projeção.

Raros comensais dispensam o bufê de antepastos, cobrado por peso (R$ 210 o quilo), para abrir o apetite. Os pedidos à la carte seguem o padrão cantineiro: escolhe-se a massa seca ou recheada, para ser combinada ao molho da preferência.

O molho à mamma di lucca, que leva iscas de filé-mignon, tomate, manteiga, cebola, creme de leite e gorgonzola, sai por R$ 225 sobre o prato de massa seca ou R$ 235 sobre as opções recheadas. As porções, o cardápio avisa, são generosas e alimentam duas pessoas, ou até mais.

As lasanhas, de massa branca ou verde, saem em 15 versões. Uma delas é coberta por uma quantidade generosa de molho à romanesca, receita símbolo das cantinas paulistanas, à base de bechamel, ervilhas, presunto, champinhom e parmesão.

Da seção dedicada às carnes, a perna de cabrito assada no vinho branco, com legumes (R$ 398), pede a companhia de arroz, batatas coradas e brócolis, trio que custa R$ 154. O tiramissu fecha a refeição por R$ 28. **(FGP)**

→**Famiglia Mancini Trattoria**
R. Avanhandava, 81, Bela Vista, região central, tel. (11) 3256-4320, @famigliamancini_oficial

### BASILICATA PÃO E RESTAURANTE

A padaria centenária, fundada por um imigrante vindo do Sul da Itália, também tem um restaurante próprio. Entre as massas frescas produzidas está o fusilli, que é servido com ragu de linguiça calabresa, molho de tomate italiano, farofa de pão e ráfano, planta da família do rabanete, à parte (R$ 73). Outro exemplo entre as receitas é o tortelli, massa um pouco maior que o ravióli, recheado com caccio cavalo, queijo de sabor amanteigado que lembra o meia cura, ao molho de tomate (R$ 71).

/R. Treze de Maio, 596, Bela Vista, região central,
tel. (11) 3289-3111, @basilicatapaoitaliano

### BOTTEGA BERNACCA

O restaurante completa uma década com uma nova unidade, instalada nos Jardins —a quarta do sócio Gerard Barberan. Da cozinha aberta saem receitas como o rigatoni à bolonhesa, feito com mix de carnes picadas na ponta da faca, deglaceadas com vinho tinto e cozidas com tomate pelado por mais de cinco horas em fogo baixo (R$ 79). Entre os pratos de massa fresca artesanal, está o agnolotti recheado com paleta de cordeiro em seu próprio molho (R$ 85). Massas secas, feitas com farinha grano duro, são outro destaque do menu.

/R. Dr. Melo Alves, 769, Jardim Paulista, região oeste,
@bottegabernacca

### BRÁZ TRATTORIA

A rede de pizzarias inaugurou duas trattorias na cidade, na Bela Vista e Pinheiros, com cardápio dedicado às massas feitas na casa, além de carnes, risotos e antepastos italianos. De entrada, há o tradicional pão de calabresa da marca, com massa de fermentação natural (R$ 35). Entre os principais, o pappardelle leva ragu de costela cozida por 72 horas (R$ 82). O molho carbonara surge nas variações clássica, com ovos e pecorino (R$ 84), acrescida de camarão (R$ 120) ou com alcachofra (R$ 98).

/Al. Min. Rocha de Azevedo, 72, Cerqueira César, região oeste,
@brazpizzaria

### CASA SANTO ANTÔNIO

Um sobrado charmoso dos anos 1960 abriga o restaurante, que retomou seu projeto mappa d'Italia. Ele destaca, a cada trimestre, receitas de uma região do país, com base em pesquisas sobre ingredientes e sobre a história dos pratos. Um exemplo é o menu sobre a Toscana (R$ 189), que apresenta a panzanella, salada que reúne pão misturado a legumes e verduras, seguida por bacalhau fatiado com grão-de-bico refogado e espinafre salteado, pappardelle feito na casa ao ragu de javali, e, por fim, biscoito de amêndoas com gelato de pistache.

/Av. João Carlos da Silva Borges, 764, Vila Cruzeiro, região sul,
tel. (11) 4328-6205 ou (11) 97532-4548, @casasantoantonio

### CASIMIRO

Instalado no quarto andar de um edifício na esquina da rua Augusta com a alameda Santos, o espaço elegante é tocado pelo chef Thiago Tatini, que expede receitas como o linguini puxado no creme de leite fresco e manteiga, coberto por queijo grana padano (R$ 124). A massa pode ter companhia de filé-mignon ao molho rôti (R$ 330, duas pessoas) ou filé de cordeiro com molho à base de ervas e vinho marsala (R$ 470, duas pessoas). Thiago também inclui no menu alguns clássicos do Tatini, tradicional restaurante da sua família nos Jardins, como o estrogonofe (R$ 169).

/Al. Santos, 2.159, 4º andar, Cerqueira César, região oeste,
WhatsApp (11) 99859-8526, @casimiroristorante

### COSÌ

Casa de cozinha italiana contemporânea, é chefiada por Leonardo Recalde e Renato Carioni. Eles preparam receitas como o linguini com creme de mascarpone, camarões e pimenta-rosa (R$ 132) e o ossobuco cozido por 16 horas, servido com risoto de espinafre e gremolata (R$ 120). Adicionado recentemente ao cardápio, o scaloppa torinese é um escalope de baby beef empanado, servido com maccheroni (um tipo de massa) ao molho de gorgonzola, finalizado à mesa em um carrinho (R$ 110).

/R. Haddock Lobo, 1.589, Cerqueira César, região oeste,
tel. (11) 3061-9543, @restaurantecosi

### COZINHA DOS FERRARI

Como numa cozinha de família, os Ferrari preparam um cardápio que muda toda semana. Ele pode ter risotos, massas e pratos com carnes. A burrata, que é servida com compota de tomate, escabeche de abobrinha, toque de alho, toffee e focaccia da casa (R$ 66), é uma das poucas sugestões fixas, ao lado do doce de abóbora com nata e casca de laranja (R$ 24) e da pastiera di grano, uma torta de ricota com uva-passa, trigo em grão e calda de frutas vermelhas típica de Nápoles (R$ 26). A casa recebe clientes de quinta a domingo, no almoço.

/R. Tobias Barreto, 1.467, Alto da Mooca, região leste,
tel. (11) 98724-8384, @cozinhadosferrari

### DONNA

O chef André Mifano volta às suas origens servindo receitas ítalo-paulistanas. Neste ano, ele renovou o menu do restaurante e lançou uma seção de massas frescas. Há receitas como o fettuccine verde com ragu de salsiccia, com molho caseiro de linguiça e erva-doce (R$ 76), o ravióli de grana padano na manteiga de trufas negras (R$ 170) e o risoto alla Norma, preparado com berinjela, tomate-cereja e ricota de búfala (R$ 88). De sobremesa, peça o clássico tiramissu —custa R$ 49.

/R. Peixoto Gomide, 1.815, Jardim Paulista,
tel. (11) 97593-9047, @restaurantedonna_

### DUE CUOCHI CUCINA

Quase todas as massas são produzidas na casa, como o sofioli recheado com queijo de cabra, figo e mel trufado, por R$ 96. O talharim pode servir de acompanhamento para o camarão com limão-siciliano e rúcula (R$ 175) ou para a costeleta de cordeiro uruguaia (R$ 197). A restauratrice Ida Maria Frank e sua filha, Virgínia Jancsó, mantêm ainda outras duas unidades do restaurante e a Trattoria Due Cuochi, em Pinheiros, com pegada descontraída e mais opções de entradas, itens para compartilhar e pratos do dia no cardápio.

/R. Manuel Guedes, 93, Itaim Bibi, região oeste,
tel. (11) 3078-8092, @duecuochi

### ELEA FORNERIA

Instalado em uma casa charmosa de esquina, o chef Enrico Villela prepara clássicos revisitados e criações, a exemplo do caramelle, uma massa fresca recheada com ragu de copa-lombo ao pomodoro, fonduta de coalhada de ovelha e pangrattato, espécie de farofinha (R$ 83), e do agnolotti del plin, massa fresca recheada com camarão-rosa e abóbora cabotiá, finalizado com sour cream de mascarpone (R$ 84). Também serve pizzas individuais.

/R. Florinéia, 270, Água Fria, região norte,
tel. (11) 2667-2368, @eleaforneria

### ELLA FITZ

Empreitada dos chefs Salvatore Loi e Paulo Barros, dupla que comanda com sucesso o Modern Mamma Osteria, reúne as cozinhas italiana e mediterrânea neste endereço. A chef Ana Cremonezi cuida do dia a dia da cozinha e prepara sugestões como o crudo de atum e framboesa, servido com creme de pistache e stracciatella (R$ 79), e o polvo grelhado no carvão com mil-folhas de batata e sofrito, refogado usado para dar sabor (R$ 155). Na ala das massas, é uma boa pedida o cappellacci doppio recheado com galinha d'angola e polenta ao molho do assado, por R$ 89.

/R. dos Pinheiros, 332, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 93083-8387, @ellafitzristoranti

### FAME

Atrás de uma portinha de metal, encontra-se a cozinha comandada pelo italiano Marco Renzetti ao lado de Erika Renzetti, com quem é casado. Ele serve um menu-degustação de 11 tempos para apenas 16 comensais por noite, sob reserva, com ingredientes frescos do dia. A refeição custa R$ 640 e traz clássicos italianos com toques modernos, a exemplo do agnolotti in brodo e do cavatelli com conchas e ovas de ouriço-do-mar. Para acompanhar, há duas opções de harmonização com vinhos, de seis taças (R$ 390) ou de 11 taças (R$ 590).

/R. Oscar Freire, 216, Cerqueira César, região oeste,
tel. (11) 99364-4442, @fame_osteria

### IL CAPITALE

Desde que abriu as portas na rua Oscar Freire, há três anos, o restaurante vive agitado e com filas. O restauranteur Gianluca Perino e o chef de cozinha Ricardo Dicamargo oferecem uma gastronomia italiana clássica —eles também comandam a Fiaschetteria del Capitale, casa-irmã menor e mais descolada. São boas pedidas o espaguete à carbonara (R$ 87) e o pappardelle feito na casa com bochecha de javali cozida em vinho tinto por quatro horas, regado com o molho do cozimento (R$ 92). Retratos de personalidades italianas decoram as paredes do sobrado de dois andares.

/R. Oscar Freire, 600, Jardim Paulista, região oeste, WhatsApp (11) 97832-3460, @ilcapitale

### LASSÙ

O restaurante está instalado em uma plataforma giratória no 28º andar de um prédio, com vista para a cidade. Ali, são servidas criações inusitadas de acento italiano com ingredientes brasileiros, a exemplo do ravióli de moqueca, que leva lascas de peixe do dia, emulsão de pimentões, leite de coco e coentro (R$ 139). Mas o prato mais famoso é a lasanha, com ragu de vitela, glace, creme de grana padano e trufas negras (R$ 159). No andar acima, a céu aberto, fica um piano-bar que serve feijoada aos sábados.

/Ed. K1 - r. Cons. Saraiva, 207, 28º andar, Santana, região norte, tel. (11) 2373-7717, @lassu_ristorante

### LIDO AMICI DI AMICI

A inspiração aqui é a gastronomia oferecida em cidades do litoral italiano, sobretudo Gênova. Entre as especialidades, está a farinata, uma torta baixa de farinha de grão-de-bico feita ao forno, oferecida em vários sabores, entre eles o de alcachofra e queijo de cabra (R$ 84). A influência dos frutos do mar surge em receitas como carpaccio de polvo, servido com uma camada de batatas assadas ao forno com salsão, molho citronette e pimenta-rosa (R$ 92).

/R. Fradique Coutinho, 282, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99023-9890, @lido_amici_di_amici

### LOCALE RISTORANTE

Pratica uma culinária italiana contemporânea servida em um salão elegante. Logo ao lado, fica a Locale Trattoria, do mesmo grupo, que explora os clássicos da Itália e tem carta de vinhos da Grand Cru. Uma sugestão é o linguini com vôngoles frescos, azeite, vinho branco, alho e salsinha, finalizado com bottarga (R$ 98). Para adoçar, o tiramissu é servido direto da travessa (R$ 38). Por R$ 269, o menu de oito etapas inclui receitas como vieiras canadenses e rigatoni alla gricia, com creme de grana padano e pancetta crocante.

/R. Manuel Guedes, 375, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 2776-7773, @locale.ristorante

### LVTETIA

É a cozinha italiana do chef francês Erick Jacquin, à frente de seis negócios na capital paulista. O cardápio é clássico, com massas secas e frescas, como o ravióli bicolor de ricota com espinafre na manteiga com ervas e tomate (R$ 85), além de risotos e pratos com carnes e peixes, a exemplo do de ragu de coelho com vinho branco e estragão (R$ 125). Um menu-degustação surpresa, ao preço de R$ 320, traz quatro pratos. Uma opção mais em conta para provar as receitas do jurado do MasterChef é o menu-executivo, servido no almoço todos os dias, por R$ 109.

/R. da Consolação, 3.585, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3088-0766, @lvtetiaerickjacquin

### MAREMONTI

Passeia por receitas de diferentes cantos da Itália, com forte influência de regiões marítimas. São especialidades o espaguete que leva o nome da casa, ao molho de tomate, escoltado por camarão, lula, polvo, cogumelo e tomate confit (R$ 170), e o nhoque feito de massa de batata recheado com queijo brie e gratinado (R$ 90). Muito pedido, o creste di parmigiano é uma massa fresca recheada com parmesão e ragu de filé-mignon (R$ 84). Nascida na Riviera de São Lourenço, no litoral paulista, a rede tem outra unidade no Campo Belo.

/R. Princesa Isabel, 953, Brooklin, região sul, WhatsApp (11) 94536-8299, @maremonti_

### MILA

A casa se define como uma osteria urbana e oferece receitas italianas que incorporaram influências paulistanas. No cardápio, assinado pelo chef Danillo Coelho, há as massas, como linguini na manteiga de limão, camarão e abobrinha (R$ 76) e pappardelle com copa-lombo, cerveja preta, pimentas e pimentões (R$ 79). Uma segunda unidade, em Pinheiros, foi inaugurada neste ano —a matriz fica no Itaim Bibi.

/R. dos Pinheiros, 570, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2925-8442, @mila_sp

### MODERN MAMMA OSTERIA

São diárias as filas para provar as receitas dos chefs Salvatore Loi e Paulo Barros neste restaurante. Entre os pratos mais pedidos do menu estão o ravióli recheado com ricota de búfala, servido com toque de limão-siciliano e molho de tomate, nas cores da bandeira da Itália (R$ 69), e o bucatini à matriciana, preparado com guanciale, molho de tomate San Marzano e fonduta de pecorino (R$ 88). Virou febre a lasanha de Loi, feita com vitelo e servida no sentido vertical, com creme de grana padano de um lado do prato e, do outro, molho à base de trufas negras (R$ 96).

/R. Manuel Guedes, 160, Itaim Bibi, região oeste, WhatsApp (11) 93083-8387, @modernmammaosteria

### NELITA

Eleito melhor restaurante da cidade por este especial em 2023, a casa comandada pela chef Tássia Magalhães tem cozinha autoral. Para montar o menu-degustação, ela buscou inspiração nas suas origens e enalteceu produtos do Vale do Paraíba. A refeição, com 11 etapas (R$ 590), apresenta receitas como o snack de flor, tomate fermentado, baunilha e coalhada de leite de búfala e o linguini com suco de cenoura, alho-poró, algas e ovas de truta. Ela finaliza com a minitartelette com chocolate branco, limão e acerola, colhida do sítio de sua família. Também serve pratos à la carte.

/R. Ferreira de Araújo, 330, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3798-9827, @nelita.restaurant

### NINO CUCINA

Neste ano, o restaurante deixou de ser comandado pelo chef Rodolfo de Santis, que fundou o endereço em 2016, e passou para a gestão do grupo Alife Nino, dos bares Tatu Bola e Boa Praça. Agora, na direção dos fogões, está o chef Marco Renzetti, do Fame Osteria, que expede os clássicos do Nino, como o tortelli fresco recheado com vitela, fonduta de queijo grana padano, avelã e tartufo (R$ 89). As outras casas criadas por de Santis —Ninetto, Da Marino, Giulietta, Peppino Cantina e Forno da Pino— também estão sob a nova gestão.

/R. Jerônimo da Veiga, 30, Itaim Bibi, região oeste, tel. e WhatsApp (11) 3368-6863, @ninocucina

### PICCHI

O restaurante acaba de completar uma década. Ali, o chef Pier Paolo Picchi, filho de italianos, executa a cozinha tradicional da Itália com adições contemporâneas. Ele oferece três menus-degustação que destacam ingredientes da estação. Há o tutto pasta (R$ 427), o tradizione (R$ 583) e o Picchi (R$ 932), mais longo. Neles, é possível encontrar receitas como o ravióli feito com massa de batata, recheado de fígado e banhado em manteiga ácida encorpada e zimbro. Há serviço à la carte.

/R. Oscar Freire, 533, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3065-5560, @restaurantepicchi

### PISELLI

Celebra 20 anos de vida sob a supervisão de seu idealizador, o restaurateur Juscelino Pereira, que teve sua formação no Fasano e no Gero. Hoje, a casa conta com outras duas unidades na capital paulista e uma em Brasília. O cardápio apresenta receitas clássicas e inspirações da região do Piemonte. Alguns dos carros-chefes são o pasta Piselli, um cappelletti com fonduta de parmesão, ervilhas e pancetta (R$ 112), e o tagliolini com tinta de lula, lâminas de peixe curado e bottarga ralada (R$ 115).

/R. Pe. João Manuel, 1.253, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3081-6043, @restaurantepiselli

**PÌU**
As massas frescas são as estrelas da cozinha, caso do nhoque recheado com queijo tipo fontina da Serra das Antas, regado com molho pomodoro, pesto e crocante de parmesão (R$ 82), e do pici, macarrão grosso, aromatizado com açafrão e servido com ragu de ossobuco, gremolata de laranja e alecrim (R$ 86). Outra especialidade é o ossobuco braseado, cozido por 12 horas, acompanhado de aligot de mandioca com queijos da fazenda Pardinho, legumes da estação e salada de folhas picantes (R$ 178 para dois). Além da matriz, há uma unidade no shopping Pátio Higienópolis.

/R. Ferreira de Araújo, 314, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3360-7718, @piu_restaurante

**A PRESTO RISTORANTE**
É como se chama o restaurante que ocupa o espaço do antigo Simone Ristorante, comandado pelo chef Simone Paratella, que saiu da sociedade para abrir um negócio próprio em julho. A equipe continua a mesma, assim como parte do cardápio, agora assinado pelo italiano Lorenzo Zezza. O chef já incluiu no menu novos pratos como o nhoque al mare, feito com tinta de lula e cavaquinha. Outra novidade é o tagliatelle ao tartufo, feito com trufas frescas. Os vinhos seguem sob responsabilidade do sommelier Guga Andrade.

/R. Pedroso Alvarenga, 677, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 99234-0632, @aprestoristorante

**RISTORANTINO**
Fundado pelo restaurateur Ricardo Trevisani, tem cozinha italiana comandada pelo chef Henrique Schoendorfer. Alguns dos clássicos são a lasanha com massa feita na casa e preparada com ragu de vitela, glace, creme de grana padano e trufas negras (R$ 155) e o pudim caramelado de pistache siciliano (R$ 49). No ano passado, a casa ganhou uma filial na Riviera de São Lourenço, no litoral paulista, e o Ristorantino Caffè, com bar e menu mais informal e enxuto, no shopping Pátio Higienópolis.

/R. Dr. Melo Alves, 674, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3063-0977, @ristorantino_

**SANTO COLOMBA**
Frequentada por políticos, a casa do chef mineiro José Alencar serve pratos clássicos da cozinha italiana. Entre as massas artesanais, o trenette, que lembra o fettuccine, é servido ao molho pomodoro e manjericão (R$ 96). A tradicional burrata serve de recheio para o ravióli, regado com molho pomodoro, por R$ 98. Em outra seção, o arroz caldoso de pato é cozido à moda portuguesa, na panela de barro com azeite e cebolinha, e vem com linguiça (R$ 152).

/Al. Lorena, 1.157, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3061-3588 e WhatsApp (11) 96324-0249, @santocolomba

**SUPRA DI MAURO MAIA**
Veterano, o chef Mauro Maia celebra dez anos de seu restaurante, que tem como destaque as massas frescas, produzidas no momento do pedido. Um exemplo é o ravióli com recheio de berinjela, queijo pecorino e azeite de alho ao molho de tomate, finalizado com fonduta de muçarela de búfala (R$ 109). Neste ano, Maia abriu um empório na casa, onde vende itens importados, vinhos e itens de rotisseria, como pães e massas.

/R. Leopoldo Couto Magalhães Jr., 681, Itaim Bibi, região oeste, WhatsApp (11) 97093-2503, @supradimauromaia

**TEMPERANI CUCINA**
Instalado dentro do complexo gastronômico Vila Anália, leva o sobrenome da família dos fundadores, de origem italiana. Do salão, é possível observar a produção das massas, feitas numa cozinha envidraçada. Quem assina o menu é o chef italiano Antonio Maiolica, que faz sucesso nas redes sociais com seus vídeos de receitas. Entre os destaques, estão o fettuccine à putanesca, com polvo, azeitona, alcaparras e molho de tomate (R$ 139), e o cavatelli preparado com linguiça fresca, creme de queijo e trufa preta (R$ 94). Também são servidas pizzas, como a de muçarela de búfala com nduja, um embutido (R$ 75).

/Vila Anália - r. Cândido Lacerda, 33, Jardim Anália Franco, região leste, tel. (11) 2373-5378, @temperanicucina

**TERRAÇO ITÁLIA**
Um dos prédios mais icônicos de São Paulo tem um restaurante de cozinha italiana no 41º andar, proporcionando uma vista ímpar da cidade. Comandado pelo chef toscano Pasquale Mancini, tem no extenso cardápio, reformulado com pratos novos para cada estação, sugestões como o filé de carne suína ao molho de queijo de cabra, acompanhado de mil-folhas de batata (R$ 205), e a lasanha com alcachofra (R$ 185). Um menu-executivo que reúne entrada, principal e sobremesa é servido durante a semana por R$ 168.

/Av. Ipiranga, 344, 41º andar, República, região central, @terracoitalia

**TRE BICCHIERI**
O chef Rodrigo Queiroz, com passagens por restaurantes na Itália e experiência de nove anos no grupo Fasano, segue a cozinha clássica italiana e prepara massas artesanais, além de pratos com assados, peixes e crustáceos. Uma das mais pedidas é o tortelli recheado com queijo pecorino e ricota, ao molho de manteiga de trufas, que custa R$ 118. O ravióli chega à mesa recheado com queijo brie e compota de maçã-verde, regado ao molho de manteiga, sálvia e nozes, por R$ 115.

/R. Gen. Mena Barreto, 765A, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3885-4004, @trebicchieri_

**TONTONI**
A trattoria de Gustavo Rozzino, neto de um cozinheiro italiano, à frente também do TonTon e do NoBar, apresenta receitas autênticas do país. Foi em Milão que o chef encontrou inspiração para montar seu cardápio, que destaca as massas ao dente, feitas na casa. São exemplos o nhoque ao sugo (R$ 63), à bolonhesa (R$ 69) ou com trufas e cogumelos (R$ 77). Também o capellini ao molho de mascarpone (R$ 73) ou servido com camarões grelhados (R$ 99) e o orecchiette à marinara, com camarões e polvo grelhados em molho de tomate com pancetta artesanal e nduja, uma linguiça calabresa condimentada (R$ 99).

/Al. Joaquim Eugênio de Lima, 1.537, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3051-4750, @tontoni.sp

**VECCHIO TORINO**
O endereço está listado no Gambero Rosso, principal guia de vinhos e gastronomia da Itália, como um dos melhores restaurantes italianos da capital paulista. Muitos clientes vão lá para experimentar o nhoque à piemontese, preparado à base de batatas e servido com molho ao sugo e queijo fontina. O prato custa R$ 184. Outra pedida é o ravióli verde, com massa fresca feita de espinafre, recheado com rúcula e trufas pretas e regado com molho que combina manteiga, creme de leite, parmesão e noz-moscada. Sai por R$ 189.

/R. Tavares Cabral, 119, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3816-0592 e WhatsApp (11) 91856-1447, @vecchiotorinooficial

**VINARIUM**
No restaurante, o chef Ciro Sabella, italiano de Nápoles, se dedica às receitas tradicionais de seu país. É possível provar pratos como a paleta de cordeiro com polenta (R$ 128), o robalo com camarão, lula e legumes grelhados, em porção bem servida (R$ 179), e o nhoque de batata recheado com ricota acompanhado de molho de fonduta de queijo e trufas —o carro-chefe do cardápio (R$ 89).

/Al. Lorena, 1.214, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2659-2419, @vinariumrestaurante

**VINHERIA PERCUSSI**
Inaugurado em 1985, está de endereço e cara nova desde o ano passado. O restaurante chefiado pelos irmãos Silvia e Lamberto Percussi oferece pratos típicos que não costumam passar dos R$ 100. Entre os exemplos, risoto à matriciana, com molho de tomate, guanciale, pimenta-calabresa e queijo pecorino, e espaguete ao molho de vôngoles de Santa Catarina, mais azeitonas pretas e pinoli —cada um sai por R$ 89. Nas entradas, as porções de arancini, de crostini de queijo ou bruschetta de tomate, muçarela e alice custam R$ 30,50.

/R. Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3088-4920, @vinheriapercussi

### ZENA CUCINA
Sob direção do chef Carlos Bertolazzi, tem cozinha inspirada na região da Ligúria, no norte da Itália. Sugere receitas como a burrata, servida com tomates e pesto genovês (R$ 69), e o rigatoni feito na casa acompanhado de molho de creme de limão e cogumelos ou de molho de tomate picante, azeitonas pretas e linguiça —cada um custa R$ 79. Outra receita típica, a focaccia de massa bem fina pode vir com seis recheios diferentes, como mix de queijos (R$ 57), muçarela de búfala e pesto (R$ 61) ou presunto de Parma, queijo e figos (R$ 72).

/R. Peixoto Gomide, 1.901, Jardim Paulista, região oeste
tel. (11) 3082-9362, @zenacucina

## CANTINAS

### CANTINA GIGIO
Os pratos do restaurante, fundado em 1967 e desde 1995 em Pinheiros, servem duas pessoas —é possível pedir porção individual ao garçom. A lasanha ao forno é preparada em três versões: a que leva o nome da casa é feita com massa verde de espinafre, recheio de creme de queijo e molho rosê (R$ 130). Há ainda a de bolonhesa com molho ao sugo (R$ 108) e a de massa verde com recheio de bolonhesa (R$ 118). Faz sucesso a parmegiana de carne, guarnecida de arroz e batatas fritas, por R$ 179.

/R. dos Pinheiros, 355, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3069-9000, @cantinagigio

### CARLINO
No centro de São Paulo, é o restaurante mais antigo ainda em atividade, fundado em 1881 —e desde 2005 no endereço atual. A casa funciona apenas no almoço e serve pratos como o coelho preparado na panela com vinho tinto, servido com porcini seco e pappardelle (R$ 118). Ele está no menu desde a criação do restaurante e é uma adaptação de uma receita típica de Lucca, região da Itália onde é comum comer carne de caça. Outra opção é o cordeiro feito na panela, finalizado no forno e servido com brócolis e batata corada (R$ 110). Na ala das massas, são sugestões o nhoque com polpettone ao molho pomodoro (R$ 79) e o pappardelle com ragu de ossobuco (R$ 79).

/R. Epitácio Pessoa, 85, Vila Buarque, região central,
tel. (11) 3258-5055, @carlinoristorante

### DON CARLINI
O restaurante de raízes italianas, prestes a completar 40 anos, produz as massas na casa. As recheadas são a especialidade, disponíveis em cerca de 15 opções no cardápio. A principal é o sorrentini, tipo de ravióli em formato de círculo, que pode ser recheado de muçarela de búfala e molho de polpa de tomate e manjericão. O prato custa R$ 66. O fettuccine ao molho de três queijos acompanha um pedaço de filé-mignon ao molho madeira, por R$ 118.

/R. Da. Ana Neri, 265, Mooca, região leste,
tel. (11) 3208-2024, @doncarlinimooca

### DONA CARMELA
Todas as massas secas e os molhos são produzidos na casa e podem ser combinados pelos clientes. São 12 opções de macarrão, que custam em média R$ 40 e podem ser acompanhados de molhos como napolitano (com pedaços de tomate), sugo, branco, quatro queijos e bolonhesa, com preços que vão de R$ 10 a R$ 35. Se preferir um prato pronto, os carros-chefes são o polpettone servido com espaguete ao molho napolitano (R$ 68) e o raviòli verde com molho à base de muçarela de búfala e manjericão (R$ 60). A Carmela do nome era uma italiana, homenageada pelo seu filho, que fundou o restaurante nos anos 2000.

/R. Dr. César, 944, Santana, região norte,
tel. (11) 2971-1211, @donacarmela

### EMPÓRIO ROPERTO
O grande clássico da cantina, uma das mais antigas da cidade, é o ropertone, um polpettone recheado com muçarela e coberto com molho ao sugo. O prato, que custa R$ 105 e serve duas pessoas, é batizado usando referência ao sobrenome de Humberto Roperto, filho de imigrantes italianos que fundou o restaurante em 1942. A lasanha à bolonhesa também é bem pedida —custa R$ 140 no tamanho grande e R$ 100 no individual. A massa é servida ainda ao molho ao sugo (R$ 90 a individual) ou quatro queijos (R$ 100 a individual).

/R. Treze de Maio, 634, Bela Vista, região central,
tel. (11) 3288-2573, @emporioroperto

### IL SOGNO DI ANARELLO
A casa foi fundada em 1985 por Giovanni Bruno (1935-2014), um dos principais nomes da cultura cantineira no país. Ele foi, por exemplo, um dos primeiros a decorar o salão de uma cantina com camisas de futebol e, segundo consta, é autor da receita do cappelletti à romanesca, feito com molho à base de creme de leite, presunto, ervilha, champinhom e parmesão. O prato custa R$ 90, em porção bem servida. Do menu, é possível escolher a massa e o molho para combinar. O restaurante recebe clientes somente no jantar, das 19h à meia-noite.

/R. Il Sogno Di Anarello, 58, Vila Mariana, região sul,
tel. (11) 5539-7020, @ilsognodianarello

### LELLIS TRATTORIA
As massas são oferecidas em porção para duas pessoas. Figuram entre as mais pedidas o fusilli aos quatro queijos mais molho ao sugo, muçarela e parmesão gratinado, servido com filé-mignon grelhado —o prato custa R$ 268,50. Outra opção é o raviolone à moda da casa, recheado com muçarela de búfala e acompanhado de mais queijo, cubos de filé-mignon, tomate seco e rúcula, por R$ 173,50. Também entrega pizzas por delivery. Em funcionamento desde 1981 na região central de São Paulo, conta com uma filial em Campinas, no interior paulista.

/R. Bela Cintra, 1.849, Consolação, região central,
tel. (11) 3064-2727, @lellistrattoria

### NELLO'S CANTINA & PIZZARIA
Inaugurada há 50 anos pelo ator e produtor de cinema italiano Nello de Rossi (1922-2013), tem cardápio extenso que traz antepastos, sopas, saladas, risotos e pratos com carne, peixe e frango. A seção de massas lista 17 opções secas, frescas e recheadas —algumas feitas na casa e outras importadas da Itália— para serem combinadas a 23 molhos artesanais. Os preços vão de R$ 51 a R$ 134, para uma pessoa ou para dividir. À noite, a cantina expede pizzas individuais por a partir de R$ 56. Faz sucesso a sobremesa tartufo, feita com bola de sorvete de chocolate envolvida com bolacha champanhe, licor e pó de cacau, mais creme de leite despejado por cima (R$ 31).

/R. Antônio Bicudo, 101, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3082-4365, @nelloscantina

### PASQUALE
O chef italiano Pasquale Nigro prepara pratos tradicionais de seu país de origem, como massas à carbonara (R$ 56), e receitas autorais, a exemplo do pérola negra, que leva penne refogado no alho e azeite, acompanhado de tomate picado, azeitona, muçarela de búfala, pecorino e pancetta ou bacon (R$ 69). A carne de cordeiro desmanchada faz companhia ao macarrão orecchiette, regado com molho sugo, por R$ 82.

/R. Girassol, 66, Vila Madalena, região oeste,
tel. (11) 3081-0333, @pasqualecantina

### TAORMINA RISTORANTE
A cozinha italiana tradicional recebe clientes apenas para o almoço, de segunda a domingo, com pratos combinados a preços fixos. O pasta à la norma, um rigatoni com molho ao sugo, berinjela em cubos, passas e farofa de pão, sai por R$ 69 com antepasto (que pode ser caponata, polenta ou salada caprese, por exemplo) e sobremesa (cannolo ou gelato de amarena, mais um café). Recentemente, a casa fundada em 2002 acrescentou novas receitas ao cardápio, caso do polpettone, carne recheada com provolone derretido que vai acompanhada de nhoque artesanal e molho ao sugo (R$ 76), e do nhoque com ragu de ossobuco e molho gremolata (R$ 86) —ambos incluem entrada e sobremesa.

/R. Pamplona, 1.023, Jardim Paulista, região oeste,
tel. (11) 3253-6049, @taormina.sp.br

# Jardim de Napoli

Fábio Zanini

Não é uma pesquisa científica, mas dá para dizer sem muito medo de errar que quem vai ao Jardim de Napoli está em busca do conforto gastronômico dos clássicos. Nada de releituras da cozinha italiana, pratos autorais ou porções minúsculas, mas de comida farta em ambiente que não se envergonha da origem napolitana.

Clássicas são as toalhas xadrez verdes, as garrafas de vinho penduradas no teto e as fotos de astros do cinema italiano nas paredes. E também os garçons, sempre prontos a atender, um dos pontos altos da casa.

Clássico é sobretudo o polpettone, prato que virou um símbolo da cozinha paulistana, não muito atrás do pastel de feira e do polêmico sanduíche de mortadela (para quem gosta, é claro). O disco de carne recheado com muçarela é macio e imerso em molho de tomate, que depois será divinamente chuchado com pão italiano.

Mesmo alguns itens que parecem não fazer sentido consumir em um restaurante compensam. A porção de salame italiano, pedida por insistência do filho menor em um recente almoço de domingo, veio fininha e ficou mais saborosa com pinguinhos de limão. A de muçarela de búfala, preferência do rebento mais velho, tinha a cremosidade como diferencial.

Entre os pratos principais, o velho Jardim de Napoli, no coração de Higienópolis, vai

**Massa em formato de tubo com molho de linguiça calabresa**

→ **Jardim de Napoli**
R. Martinico Prado, 463, Vila Buarque, região central,
tel. (11) 3668-8383,
@jardimdenapoli

muito além daquele que é sua marca registrada. Há uma profusão de massas e carnes, com destaque para o filé-mignon, tão macio que uma criança cortou sem dificuldades. De sobremesa, a torta de Nutella decepcionou um pouco o menino acostumado a literalmente comer a substância em colheradas, mas a de limão-siciliano passou com louvor no teste de equilíbrio entre doçura e acidez.

Embora geograficamente distante do cinturão cantineiro Bela Vista-Brás-Mooca, o Jardim de Napoli, fundado em 1949 e tocado até hoje pela família Buonerba, segue sendo uma referência na cidade para quem aprecia a comida italiana raiz. Clássico é clássico, e vice-versa.

**TAMBÉM VENCEU**
MELHOR RESTAURANTE

*para ir com a família*

# Coco Bambu

O que faz um restaurante ser atraente para toda a família? Contam pontos ter um salão espaçoso e sem grandes formalidades, assim como oferecer um menu variado e bem democrático, capaz de agradar adultos, crianças e adolescentes. Essas características são marcas registradas do Coco Bambu, um dos três vencedores deste ano da categoria melhor restaurante para ir com a família.

Com 4% das menções espontâneas, o Coco Bambu empata, devido à margem de erro da pesquisa, com a Famiglia Mancini Trattoria e com o Outback (5% cada um).

Inaugurado em 2001, em Fortaleza (CE), pelo casal Afranio e Daniela Barreira, o Coco Bambu logo virou rede e hoje já tem 77 unidades no país. Só na capital paulista são nove, mais 14 na Grande São Paulo.

Pelos salões enormes, sempre disputados aos fins de semana, circulam pratos de frutos do mar de tamanho gigante, para compartilhar. Um dos hits do menu, o camarão internacional, gratinado com muçarela e parmesão, é servido com arroz cremoso de ervilhas e presunto, além de batata palha —R$ 157 para duas pessoas.

Outro sucesso, o camarão imperial (R$ 197) é ainda mais farto, porque dá para três. Traz os crustáceos empanados em crosta de pão e alho, acompanhados de espaguete com molho bechamel ou de tomates.

Mesmo com a comilança, poucas mesas dispensam a sobremesa famosa da rede: a cocada de forno, servida quente (R$ 29). **(FGP)**

**TAMBÉM VENCERAM**

**FAMIGLIA MANCINI TRATTORIA**
Leia na pág. 67

**OUTBACK**
Leia na pág. 115

→**Coco Bambu**
R. Azevedo Soares, 2.150, Jardim Anália Franco, região leste, tel. (11) 4304-6221, @cocobambuoficial

# Make Hommus. Not War

**Patrícia Campos Mello**

Se você acha que já comeu um homus maravilhoso, você está enganado. A não ser que você já tenha provado a pasta de grão-de-bico do Make Hommus. Not War, eleito o melhor restaurante árabe e o melhor delivery da cidade. É uma experiência transcendental. O sabor é delicado e a textura é suave. O homus desliza na boca, não tem aquelas asperezas encontradas nos homus reles mortais, que engancham na língua.

A pasta de grão-de-bico é protagonista de quase todos os pratos do Make Hommus. Tem o hommus karnabahar, que vem com couve-flor assada, azeite, limão-siciliano e grãos-de-bico crocantes. Tem o faláfel, que reúne homus com faláfel egípcio e salada de tomate e pepino. Para os carnívoros, há o hommus merguez, com linguiça de cordeiro na brasa e molho de escarola, e o do seu Jacó, com quibe de carne bovina e ovo.

"Queríamos mostrar que comida árabe não é só quibe, esfiha e arroz com lentilha", diz Talita Silveira Caffarena, sócia do restaurante. "E também queríamos prestigiar o homus, que é subestimado."

A inspiração do restaurante é a cozinha do "grande Oriente Médio"—tem pratos do Egito, de Israel, do Líbano, da Síria, da Turquia. O chef da casa, Fred Caffarena, marido de Talita, viveu um ano na Turquia, onde mergulhou na cozinha otomana. Depois, viajou para outros países da região.

O segredo do homus imperdível está nos detalhes. O grão-de-bico precisa ficar de molho na água durante 12 horas. O tahine, a pasta de gergelim que é a alma do homus, é feito diariamente no restaurante. O chef não usa o ingrediente importado, em lata, "porque amarga na boca". Fred assa o alho antes de colocar na receita. E conta com a ajuda providencial de um Thermomix, a Ferrari dos utensílios gastronômicos, que pica e mói e só falta falar.

O nome do restaurante teve como inspiração um documentário homônimo, de 2019, que defendia o homus como o prato que pode unir israelenses e árabes.

O Make Hommus. Not War fica em um sobradinho charmoso no trecho não ostentação da rua Oscar Freire, perto da estação Sumaré do metrô. Garçons circulam pelas mesas de aglomerado de madeira usando camisetas com as frases "Amo: homus, odeio: machismo" e "Amo: homus, odeio: racismo".

Talita vai encomendar uma nova camiseta, com a frase "Sou hommus-sexual". Segundo ela, mais de 90% dos funcionários do restaurante são LGBTQIA+. Na Parada Gay do ano passado, ela fechou o restaurante em pleno domingo de alto movimento e liberou os funcionários para participarem do evento.

Depois do homus, a tolerância é a grande estrela do restaurante dos Caffarena.

→ **Make Hommus. Not War**
R. Oscar Freire, 2.270, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 99176-5171, @makehommus

INÊS 249

Homus com grão-de-bico tostado (à esq.) e homus com faláfel, do Make Hommus. Not War



*árabe*

# Almanara

Um quarto dos entrevistados pela pesquisa Datafolha (25%) apontou o Almanara como o melhor árabe da capital paulista —no ano passado, quando a rede também venceu, o índice foi 23%.

Aos 74 anos, o Almanara está intrinsecamente ligado à cultura paulistana e soube se adaptar às transformações que mudaram as feições da cidade. A primeira unidade inaugurada pelos Coury, família de origem libanesa, abriu as portas em uma região central muito diferente, quando homens e mulheres circulavam de chapéus pelo antigo coração financeiro de São Paulo.

A vizinhança hoje é outra, mas o Almanara segue firme na rua Basílio da Gama, no mesmo imóvel antigão, com a decoração preservada. Só lá é possível provar as especialidades da casa em sistema de rodízio (R$ 119 por pessoa, sobremesas à parte).

Em sete décadas, a rede cresceu um bocado e chegou a 15 unidades, todas próprias —a marca está presente nos principais shopping centers de São Paulo, Alphaville e Campinas e já tem uma filial no Rio de Janeiro.

Em todas elas, a cozinha oferece as receitas árabes que o paulistano aprendeu a amar e, de tão familiares, mais parecem comida nascida em São Paulo: esfihas abertas e fechadas (de R$ 10,80 a R$ 11), quibes fritos, assados ou crus (de R$ 13,80 a R$ 68), trio de pastas (R$ 54,90), caftas (R$ 69,80) e charutinhos (de R$ 65,80 a R$ 69,80).

Quem gosta de variar pode apostar no sesame chicken (R$ 68,60), servido com molho de gergelim e arroz sírio. **(FGP)**

→ **Almanara**
R. Basílio da Gama, 70, República, região central,
tel. (11) 3257-7580, @almanararestaurante

**ARABIA**
Uma das pedidas da casa de cozinha libanesa comandada pela chef Leila Kuczynski são os sanduíches: o shawarma de carne sai por R$ 44. Outra sugestão é o arroz marroquino, preparado com frango desfiado, amêndoas e canela (R$ 76). As esfihas custam a partir de R$ 11 e estão disponíveis também em versões vegetarianas e veganas. O restaurante tem filiais nos hospitais Sírio-Libanês, Albert Einstein e Pro Matre.

/R. Haddock Lobo, 1.397, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3061-3234, @restaurantearabia

**BRASSERIE VICTÓRIA**
O menu do restaurante, fundado em 1947, traz esfihas de diferentes sabores, como carne (R$ 11,60), muçarela (R$ 14,70) e zátar (R$ 17,50). O quibe cru (R$ 189) é farto e dá para duas pessoas, assim como o arroz de carneiro (R$ 177). A lista de doces é extensa e inclui flor de damasco (R$ 15), de figo (R$ 17) e de pistache (R$ 21).

/Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 545, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3040-8897, @brasserie_victoria

**CHEF BENON**
De inspiração libanesa, a casa de Benon Chamilian oferece variedade de saladas, esfihas abertas e pastas. Neste ano, o chef adicionou duas receitas ao menu. A primeira é um filé de linguado servido com molho tahine e nozes, acompanhado de batatas puxadas no azeite, alho e sumac (R$ 70). A segunda é o fatteh de grão-de-bico, prato quente com pão árabe, coalhada e tahine, ao preço de R$ 65.

/R. Nilza Medeiros Martins, 21, Jardim Colombo, região oeste, tel. (11) 3739-3661, @chefbenon.sp

**FARABBUD**
Fundado por Paulo Abbud em 2002, o restaurante tem duas unidades na capital paulista: uma em Moema e outra na Vila Nova Conceição. Além da versão tradicional de quibe cru, a casa faz o prato com salmão (R$ 63). Já o quibe assado de peixes brancos custa R$ 67. Para vegetarianos, há também opções com abóbora ou nozes. As esfihas custam a partir de R$ 12.

/Al. dos Anapurus, 1.253, Moema, região sul, tel. (11) 5054-1648, @farabbud

**HALIM**
A casa do libanês Halim Sultan tem receitas originais de família. No rodízio, é possível experimentar seis pratos quentes e seis frios por R$ 98. Estão inclusos itens como coalhada seca, homus, baba ghanoush, charuto de folha de uva, arroz de carneiro e cafta. Os sanduíches são destaques e aparecem também em versões sem carne. O de pernil de cordeiro temperado custa R$ 24 e leva molho de gergelim, tomate e cebola.

/R. Dr. Rafael de Barros, 56, Paraíso, região sul, tel. (11) 3884-8502, @restaurantehalim

**KEBAB SALONU**
Comandada pelo chef Rodrigo Libbos, a casa mudou de endereço em abril, mas o cardápio mantém a herança árabe e turca. Aparecem pratos para compartilhar, como o mix de seis variedades de aperitivos e pastas, como homus e coalhada seca, por R$ 46. À noite, são servidas pides, as esfihas turcas, como a de muçarela artesanal, zátar e azeite, ao preço de R$ 44.

/R. Apinajés, 597, Perdizes, região oeste, tel. (11) 3803-8986, @kebabsalonu

**MANISH**
Por R$ 69, o menu-executivo da casa inclui prato principal, acompanhamento, salada e sobremesa. Entre as opções à la carte, vale pedir o arroz califa, preparado com frango, carne bovina moída e castanhas (R$ 29, meia porção), e adicionar a linguiça árabe, de receita original do restaurante. Há esfihas esticadas, abertas ou fechadas, como a de queijo de cabra (R$ 20).

/Av. Horácio Lafer, 491, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3085-1658, @manishrestaurante

**SAINTE MARIE**
Em um salão pequeno, Stephan Kawijian prepara comida com diferentes influências do Oriente Médio. O endereço fica bastante cheio, principalmente aos sábados. Serve esfihas de diferentes sabores —a de polvo e a de cordeiro são destaques. Os preços variam de R$ 10 a R$ 18. O carro-chefe são os quibes montados, disponíveis em tamanho pequeno (R$ 59,50) e grande (R$ 108), com carne assada e crua, trigo e coalhada.

/R. Dom João Batista da Costa, 70, Jardim Taboão, região sul, tel. (11) 3501-7552

CLUBE FOLHA GOURMET

**SHOSHANA DELISHOP**
O restaurante de comida judaica, há 30 anos no Bom Retiro, serve especialidades como as varenikes, massa recheada de batata e cebola, salteada na manteiga e servida com creme azedo e cebola frita (R$ 21 com três) e o trio de pastas, com homus, ajilouk de potiron (pasta de abóbora com pimenta harissa) e ricota caseira, para passar no pão (R$ 39).

/R. Correia de Melo, 206, Bom Retiro, região central, tel. (11) 93386-4774, @shoshana_delishop

**SHUK FALAFEL & KEBABS**
Os sócios com raízes judaica e síria criaram uma casa de comida de rua do Oriente Médio. Uma das especialidades é o churrasco de cordeiro, com batata e tzatziki, uma pasta de iogurte e pepino (R$ 89). Entre os preferidos da clientela também está o schnitzel, sanduíche típico de Israel, preparado com peito de frango empanado, maionese, tahine e tatabili (molho de pimentão verde, alho e limão), por R$ 39.

/R. Ferreira de Araújo, 385, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3816-4197, @shuk.sp

**TENDA DO NILO**
O endereço que oferece receitas libanesas praticadas pela família das sócias não serve esfihas. No lugar, pode-se pedir quibes nas versões frita (R$ 12) e crua (R$ 52,80 para dividir). Entre os pratos quentes da cozinha, a sugestão é o fatte, com pão árabe, carne, grão-de-bico, coalhada e castanha (R$ 94,50).

/R. Cel. Oscar Porto, 638, Paraíso, região sul, tel. (11) 3889-0760, @tenda_do_nilo

**ZAIN**
A esfiha de carne com coalhada é um dos destaques do cardápio (R$ 16). Para duas pessoas, a dica é o beirute de rosbife, por R$ 79,90. A casa tem carta de drinques clássicos e autorais. O hadiqa combina gim, limão, pistache, xarope de rosas com clara de ovos e uma flor comestível como enfeite (R$ 50).

/R. Demétrio Ribeiro, 594, Cidade Mãe do Céu, região leste, tel. (11) 2675-9513, @zainrestaurante

## ARMÊNIO

**CASA GARABED**
Além das esfihas, a especialidade é a cafta com arroz armênio, puxado na manteiga com macarrão, pinoli e grão-de-bico (R$ 81). Para dividir, peça o trio de pastas, com coalhada seca, baba ghanoush e homus (R$ 103). Também experimente a bebida típica airan, feita com coalhada e açúcar (R$ 19,50) ou mel (R$ 23,50).

/R. José Margarido, 216, Santana, região norte, tel. (11) 2976-2750, @casagarabedoficial

## ISRAELENSE

**JAFFA**
No fim de 2023, mudou de endereço, mas continua na mesma rua, agora em salão mais espaçoso. A casa de cozinha vegana oferece opções de menus fechados, caso do Nazaré, que custa R$ 66. Inclui porção de homus, faláfel, pão pita e salada temperada com amba (creme de manga) e zhoug (molho feito de pimenta e coentro). O faláfel aparece na versão de sanduíche ou servido no prato (R$ 38 cada um).

/R. Fortunato, 251, Vila Buarque, região central, tel. (11) 98818-5000, @jaffasp

**PINATI**
Com pratos autorais e clássicos, a casa funciona todos os dias, exceto sábados. Uma das criações é o falovo, bolovo de faláfel servido com tahine (R$ 21). Faz sucesso o yiddishe schnitzel, lanche servido em chalá, pão de origem judaica, que vem com filé de frango empanado com gergelim, patê de ovo e picles de pepino (R$ 58).

/R. Armando A. Penteado, 56, Higienópolis, região central, @pinatisp

*Almanara Morumbi Shopping*

# Goya e Aizomê

**Guilherme Genestreti**

Das obras mais famosas de Francisco de Goya, o mestre espanhol da pintura, "Saturno Devorando um Filho" traz o deus do tempo mastigando com voracidade seu rebento. A gula desatada é a única aproximação possível entre o artista ibérico, famoso pelas retocadas brutas, e o brasileiro Uilian Goya, que usa o pincel com delicadeza para molhar sushis que serve no restaurante homônimo.

Sua casa, nos Jardins, empatou com o Aizomê como o melhor japonês da cidade, segundo o júri d'O Melhor de São Paulo. A vitória de ambos os estabelecimentos é um aceno à tradição e ao rigor dessa culinária.

Quando Goya, o cozinheiro, põe diante do cliente o seu farto futomaki, enrolado feito com atum bluefin, gema cozida e aspargos, bate a vontade de imitar Saturno e mandar bala em tudo numa abocanhada só. E é o que recomenda o restaurante, que cada prato seja degustado numa só mordida para aproveitar texturas que aguçam os sentidos.

A cada noite, 20 comensais têm a chance de observar o chef preparando uma a uma as etapas do omakassê, menu-degustação à japonesa, feito em dois turnos, sem atrasos. O preço é o mais salgado dos itens do cardápio: R$ 490, incluindo bebidas e serviço.

Come-se bem ao cabo de mais de dez cursos. Há pratos quentes e frios, secos e ensopados, fritos e cozidos, suaves e fortes, que formam a paleta de contrastes de Goya, o chef.

No Aizomê, que divide o pódio neste ano, a proposta é um retorno ao básico —mas um básico que jamais signifique simples. O restaurante da chef Telma Shiraishi se propõe a cristalizar no paladar brasileiro o "washoku", princípios da culinária tradicional do Japão. É um modo quase espiritual de encarar o que vai parar no estômago.

→ **Goya Zushi**
Al. Franca, 1.151, Jardim Paulista, região oeste, @goyazushi

→ **Aizomê**
Al. Fernão Cardim, 39, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2222-1176, @aizomerestaurante

Isso significa apostar na sazonalidade e geografia dos ingredientes: sai, portanto, o salmão cor laranja-radioativo, tão comum em rodízio, e entra, por exemplo, o namorado, típico da costa do Sudeste brasileiro.

No chamado kaisen ju (R$ 298), esse peixe convive com atum, ovas de uni (ouriço), ikura (ovas) e salada de algas num farto prato que tem por base o shari, arroz temperado. Mas há também omakassê, na versão vegetariana (R$ 290) ou com dez sushis e sete sashimis (R$ 375).

A princípio, o ambiente do Aizomê parece menos sisudo do que o do Goya. Mas é só Shiraishi despontar no salão para fiscalizar preparos que a tensão brota entre quem está com a mão na massa. Ela queria saber sobre o andamento de um dos pedidos. Seus auxiliares respondem com obediência militar.

Rigor, afinal.

**À esq., yuzu nabe, ensopado com bolinhos de camarão e lagostim, cogumelos e vegetais do Aizomê; à dir., tempura de enguia com maionese de ovos, do Goya**

*japonês*

# Aoyama

A fórmula adotada pelo Aoyama, o melhor japonês de São Paulo para 12% dos entrevistados pelo Datafolha, combina dois elementos que o paulistano adora: culinária japonesa bem variada, que passeia pela cozinha fria e pelos pratos quentes, e serviço em sistema de rodízio (R$ 149,90 por pessoa).

Desde que a primeira unidade foi inaugurada pela família Nagai, em 1997, a casa fez sucesso e, de lá para cá, a rede só cresceu. Hoje, são dez restaurantes, espalhados pelas cinco regiões da cidade.

Entre os itens incorporados recentemente à sequência, o minipoke de salmão aparece como entrada, assim como o carpaccio de peixe branco e três novas receitas de tartare de salmão. Sugerido como best-seller, o sushi furai Aoyama leva camarão, salmão, maionese de wasabi e molho tarê picante.

São 29 opções de temaki. Último a ser lançado, o de salmão com abacaxi e raspas de limão ameaça desbancar o de salmão com couve crocante e molho tarê, até hoje o mais pedido. Depois ainda vêm os yakisobas, os tempuras e os teppan yakis.

As sobremesas são pagas à parte. Vários pedidos têm sotaque oriental, como o harumaki de goiabada, cream cheese e banana, servido com sorvete de creme e canela (R$ 19,90), e a guioza de banana com sorvete de tangerina (R$ 19,90).

Para quem quer comer menos, o rodízio executivo premium (R$ 119,90 por pessoa) vigora de segunda a sexta (exceto feriados), somente no horário do almoço.

Os descontos para crianças são aplicados conforme a idade —chegam a 100%, no caso dos pequenos de até 4 anos—, o que colabora para que os salões fiquem especialmente cheios aos fins de semana. **(FGP)**

→ **Aoyama**
R. Braz Leme, 1.981, Santana, região norte,
tel. (11) 3666-2087, @restauranteaoyama

**AYA JAPANESE CUISINE**
Faz alta gastronomia japonesa com receitas autorais desde 2011. A degustação que leva o nome do chef Juraci Pereira (R$ 450) oferece couvert, entrada fria e uma sequência de 12 sushis —incluindo ingredientes como enguia, atum bluefin, ouriço-do-mar e caranguejo centolla. A depender do dia, pode incluir pratos quentes, como wagyu (carne com gordura marmorizada) recheado com foie gras. O omakassê termina com uma sobremesa: o mochi da casa, feito com massa elástica de arroz, recheado com sorvete de chá-verde. Há outras opções de menus, que começam em R$ 240.

/Av. Pedroso de Morais, 141, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3097-9856, @ayajapanesecuisine

**BY KOJI**
Comandado pelo chef Koji Yokomizo, tem três unidades em São Paulo. A primeira, inaugurada em 2012, fica dentro do estádio Morumbis. O menu-executivo tem duas entradas, dois principais e uma sobremesa (R$ 102). Chegam à mesa berinjela frita, curtida no shoyu com mel, e uma seleção de carpaccios de salmão, peixe branco ou atum, mais sushis e sashimis. Há também a opção de menu-degustação (R$ 420).

/Morumbis - pça. Roberto Gomes Pedrosa, 1, portão 17, Jardim Leonor, região oeste, tel. (11) 3624-7710, @bykoji

**FISH-WAN**
Substituiu o restaurante Susume no Vila Anália que deixou de operar em junho. Sua cozinha foca peixes brasileiros que são servidos por meio de um omakassê (R$ 290), menu-degustação japonês, ou de um cardápio à la carte. Neste último, são exemplares o ceviche de pescado do dia com sorbet de melão-cantaloupe (R$ 70) e o peixe dry aged na brasa com alho-poró e espuma de cogumelos (R$ 130).

/R. Cândido Lacerda, 33, Vila Regente Feijó, região leste, tel. (11) 2674-0843, @restaurantefishwan

**HUTO**
Criado por Fabio Yoshinobu Honda, serve omakassê, espécie de menu-degustação em que os itens mudam de acordo com as escolhas do chef. A opção com 12 tempos custa R$ 520. Entre os itens que já foram apresentados nessa sequência estão as ovas de ouriço e os sashimis de atum bluefin e de peixe-serra. Há cerca de um ano, parte do menu passou a ser oferecido no iFood, caso do tartare de wagyu com pimenta e folha de shissô empanada (R$ 45).

/Av. Jandira, 677, Indianópolis, região sul, tel. (11) 5052-6804, @grupo_huto

**IMAKAY**
Durante a semana, o executivo tem entrada, principal e sobremesa por R$ 109. O tataki de atum na brasa com batata, sour cream de wasabi e molho de ostra é uma das opções servidas. Itens como o combinado que leva o nome da casa com 12 peças (entre sushis, sashimis e niguiris) e o entrecôte de angus na brasa com purê de couve-flor e kimchi fazem parte do menu à la carte, mas também podem ser pedidos no executivo. Além de saquês, há drinques autorais como o hana, que leva nigori, vodca, redução de lichia, limão-siciliano e licor de flor de sabugueiro (R$ 46).

/R. Urussuí, 330, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 4750-2727, @imakaysaopaulo

**JUN SAKAMOTO**
Renomado restaurante japonês, oferece três versões de omakassê. A degustação preparada pelo próprio Jun Sakamoto (R$ 600) é servida no balcão —o sushiman é conhecido pelo esmero nos cortes e processos, como o preparo do arroz, que tem amido suficiente para fazer a liga do grão e, ao mesmo tempo, manter textura firme. O menu assinado por Ryuzo Nishimura também é servido no balcão (R$ 550) ou à mesa (R$ 500). Pratos variam com a disponibilidade de ingredientes, mas todas as refeições incluem entrada, 16 sushis variados, acompanhamentos e sobremesa.

/R. Lisboa, 55, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3088-6019, @restaurante_junsakamoto

**KAN SUKE**
Sob o comando do chef japonês Keisuke Egashira, se destaca pela qualidade dos ingredientes. Serve omassakê, degustação feita apenas com reserva, em duas versões. Uma com itens frios (R$ 520), entre eles 12 sushis e dez sashimis, e outra que inclui pratos quentes (R$ 550). Entre as sugestões já servidas, estão criações como chips de camarão, ostras grelhadas com caldo de peixe e sushi com ovas de salmão e gema. Fica dentro da galeria Ouro Branco, onde também está instalado o bar The Punch.

/R. Manuel da Nóbrega, 76, loja 12, Paraíso, região sul, tel. (11) 3266-3819

**KAZUO**
Pertence a Kazuo Harada, que comanda endereços de culinária japonesa em Curitiba (PR). O menu-degustação (R$ 550) se divide entre quatro entradas frias e sequência de nigiris (arroz coberto por peixe ou frutos do mar). A refeição também pode ser harmonizada com cinco rótulos de saquês (R$ 950). No menu à la carte, há opções como a seleção de sashimi do chef com peixes frescos (R$ 119, 14 fatias). Já a carta de drinques traz bebidas autorais inspiradas no Japão, como o wasabi sour, feito com gim, raiz-forte e limão (R$ 47).

/R. Prudente Correia, 432, Jardim Europa, região oeste, tel. (11) 96640-7596, @kazuo.restaurante

**KINOSHITA**
O cardápio do chef Marcelo Fukuya traz oito omakassês. Entre eles está o menu estação (R$ 116,81), com cinco tempos, que inclui carpaccios, tempuras, sushis e sashimis. Já o de oito pratos custa R$ 512,81. Há também opções à la carte, entre elas o temaki de salmão (R$ 42,81) e o maguro nuta, um atum selado no missô picante com gema de codorna (R$ 110,81). A casa pertence ao empresário Marcelo Fernandes, dono da pizzaria Foglia e da hamburgueria Tradi.

/R. Jacques Félix, 405, Vila Nova Conceição, região sul, tel. (11) 3849-6940, @kinoshitarestaurante

**KISU**
Nascida no Recife (PE), a casa oferece duas opções de menu-degustação. Uma delas só com peixes (R$ 350), que engloba entradas frias e quentes, seis nigiris, um prato quente e uma sobremesa. Na outra, que leva o nome da casa, o número de nigiris aumenta para dez e inclui vieira, lula e polvo (R$ 475). Entre as opções do menu à la carte estão camarão-rosa com azeite de trufas brancas (R$ 93), macarrão japonês com ovas de ouriço e salmão (R$ 105) e carpaccio de polvo com alga wakame marinado em missô e vinagre (R$ 98). No almoço da semana, oferece teishoku (R$ 120), prato feito japonês com salada, missô shiru, sushi, sashimi e peixe grelhado.

/R. Dr. Melo Alves, 506, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3088-3388, @kisusp

**KOTORI**
Concebida por Thiago Bañares, dono do Tan Tan e da The Liquor Store, a casa tem como principal atração criações cuja base é o frango —orgânico rastreado. No cardápio enxuto estão sugestões como o terrine de asa de frango, servido com cogumelo kikurage e salsa verde, por R$ 65. Entre as sobremesas está a rabanada de pão de leite japonês e creme inglês com sorvete de leite, que sai por R$ 48. Os drinques custam a partir de R$ 35.

/R. Con. Eugênio Leite, 639, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3891-0043, @kotori.sp

**KUBO ZUSHI**
À noite, os clientes gostam de se sentar ao balcão e pedir os itens de forma direta ao sushiman Sergio Kubo. Aparecem sushis de barriga de salmão (R$ 23) e linguado (R$ 19), além de vieira (R$ 30) e polvo (R$ 21,50). Entre os pratos quentes, o chicken katsu karê (R$ 56) traz frango empanado servido com curry japonês, arroz, picles e legumes. No almoço, há bentô, marmita japonesa que vem acompanhada de arroz e missô shiru, com sushis ou filé-mignon à milanesa.

/R. das Tabocas, 158, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3814-6167, @kubozushi

**KURO**
Em um balcão de dez lugares, o chef Henry Miyano e o sushiman Luiz San preparam o omakassê (R$ 390). São 16 etapas, que incluem pratos quentes, frios, sushis e serviço de chá. Alguns dos itens, como frutos do mar, passam pela konro, churrasqueira japonesa. Nos pratos, a depender do dia, há sashimi de olho-de-boi, carapau envolto em alga com gengibre e shissô e sushi de lula com ovas de ouriço e salmão. É possível provar sushi de bluefin por um adicional de R$ 150 por três unidades.

/R. Pe. João Manuel, 712, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3062-5241, @kurorestaurante

**MAZA**
Há dois tipos de menu-degustação no restaurante comandado por Willian Seiji Enokizono. O shinrai (R$ 290), servido à mesa, acontece em sete tempos com seleção feita pelo chef. Já o omakassê (R$ 390) é reservado ao balcão. Os itens servidos variam com a disponibilidade, mas pode haver sushi de pargo com manteiga de atum seco, vieira com foie gras no molho tarê e tartare de bluefin.

/R. Manuel Guedes, 243, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 2306-9849, @mazarestaurant

**MURAKAMI**
Tsuyoshi Murakami, um dos grandes nomes da cozinha nipônica da cidade, nasceu no Japão, mas chegou ainda criança ao Rio. Antes de abrir a casa que leva seu sobrenome, comandou o tradicional Kinoshita na Vila Nova Conceição. No jantar, oferece duas versões de omakassê, servidos no balcão intimista para só 12 pessoas. Quem escolhe a sequência Murakami (R$ 530) prova oito pratos, entre quentes e frios. Como possibilidade, há ovas de tainha curtidas no saquê e caviar. Como sobremesa, o mochi é preparado pela Motchimu, empresa dos mesmos donos. Na degustação de sushi (R$ 930), há três entradas, 12 sushis, dois handrolls, tempuras e prato quente. O almoço executivo parte de R$ 120.

/Al. Lorena, 1.186, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3064-8868, @restaurantemurakami

**NAGAYAMA**
Tem unidades nos Jardins e no Itaim Bibi, onde também ficam, no mesmo quarteirão, café e bar dos mesmos donos. O empreendimento começou em 1988 com a família que dá nome ao restaurante. Entre os pescados e ingredientes que podem aparecer no menu, figuram atum, manjubinha, robalo, caranguejo centolla e ovas de peixes. O carpaccio de barriga de salmão (R$ 90, 20 fatias), temperado com flor de sal e azeite trufado, serve duas pessoas. Já os combinados de sushi e sashimi começam em R$ 145. Nos quentes, a anchova feita no teppan yaki (R$ 102) é servida com legumes e missô shiru.

/R. Bandeira Paulista, 369, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3079-7553, @restaurantenagayama

**NAKKA**
As mãos do sushiman Hermes Takeda misturam culinária tradicional com toques de modernidade. São dois endereços na capital paulista: um no Itaim Bibi e outro nos Jardins. No cardápio à la carte, sashimis tradicionais, com cinco peças cada, podem ser de linguado, pargo e salmão (ao mesmo preço, R$ 48). Os especiais variam no número de fatias, como o atum maçaricado (R$ 64 seis fatias), wagyu, gado nobre de carne com gordura marmorizada (R$ 96 seis fatias), e caranguejo centolla (R$ 180 duas patas). Os sushis aparecem em dupla, com opções de bluefin (R$ 108), salmão (R$ 30) e ouriço (R$ 66). Há versões com foie gras, que custam a partir de R$ 74, preparados com atum ou lichia.

/R. Pedroso Alvarenga, 890, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 2594-2577, @restaurantenakka

**NOSU**
A escultura de bambus entrelaçados no teto ovalado do salão não passa despercebida pelos clientes logo que entram no local, aberto em 2016. Por R$ 275, é possível experimentar grande variedade de pratos, a exemplo de carpaccio de salmão trufado, sashimis de vieira, robalo e atum, além de camarão grelhado. O mochi, bolinho recheado com sorvete de doce de leite ou lichia, finaliza o menu-degustação. No cardápio à la carte, o combinado de sashimi (R$ 120), individual, traz 15 peças de peixe e frutos do mar. Há seção de pratos quentes, como noodles de frutos do mar (R$ 70).

/R. Maria Curupaiti, 414, Santana, região norte, tel. (11) 2283-5822, @restaurantenosu

**SHIN-ZUSHI**
A tradição dá o tom do endereço chefiado por Ken Mizumoto e por seu irmão Nobu, filhos de Shinji Mizumoto, fundador do restaurante. A casa oferece omakassê no balcão por R$ 680 com 15 pratos, com opções frias, quentes e sobremesa. Nessa degustação ou no cardápio fixo, é possível encontrar sushi de enguia, de buri e de chutoro, corte da barriga do atum bluefin mais próximo à pele. Na modalidade à la carte, o tirashi bluefin (R$ 270), um dos mais pedidos, traz sashimis do peixe nobre sobre arroz temperado. Já o tokujo zushi (R$ 260) tem 15 peças de sushis com peixes do dia. Quem opta pelo tonkatsu teishoku, espécie de prato feito japonês, prova costela suína empanada (R$ 80).

/R. Afonso de Freitas, 169, Paraíso, região sul, WhatsApp (11) 99609-4987, @shinzushioficial

## Na boca do gol

Conheça estádios de futebol com bares e restaurantes de onde é possível assistir a jogos

### ALLIANZ PARQUE
A casa do Palmeiras abriga três restaurantes com vista para o gramado. Dois deles são comandados pelo chef Giovanni Renê, vencedor do reality show Top Chef: o italiano La Coppa Ristorante e o Braza, de comida brasileira. A terceira opção é o Nagairô Sushi, com sistema de rodízio

/Braza e La Coppa Ristorante - r. Palestra Itália, 200, portão A, 3º andar, Água Branca, região oeste, tel. (11) 91465-2717, @braza.gastronomia, @lacoppa.neotrattoria

/Nagairô Sushi - av. Francisco Matarazzo, 1.705, Água Branca, região oeste, tel. (11) 4800-4141, @nagairosushi

### MORUMBIS
Uma das opções gastronômicas no estádio do São Paulo é o japonês By Koji, do chef Koji Yokomizo. Há também o árabe Amani e a casa de carnes Raça Steakhouse. Os três têm mesas voltadas para o campo

/Amani - pça. Roberto Gomes Pedrosa, 1, portão 2, Jardim Leonor, região oeste, tel (11) 3476- 2146, @amanirestaurante

/By Koji - portão 17, tel. (11) 3624-7710, @bykoji

/Raça Steakhouse - portão 4, tel. (11) 2539-0299, @racamorumbi

### NEO QUÍMICA ARENA
No estádio do Corinthians, o Bar do Zeca Pagodinho serve petiscos e pratos e investe na programação musical, que homenageia a carreira do cantor. Já a Choperia Fielzone nasceu como um camarote, mas hoje funciona como bar e restaurante

/Bar do Zeca Pagodinho - av. Miguel Ignácio Curi, 111, portão A, Itaquera, região leste, @bardozecapagodinho_itaquera

/Choperia Fielzone - portão E5, @camarotefielzone

**SUSHIGUEN**
Há 48 anos em São Paulo, o restaurante na galeria Arthur Guimarães tem menu extenso. Como exemplo de entrada está o wagyu tataki, feito com carne de gordura marmorizada selada, servida com molho ponzu, à base de limão yuzu (R$ 50). Há também guiozas, que custam a partir de R$ 28. O combo com 30 sashimis de peixes variados (R$ 174) é feito para dividir. Entre os sushis, o combinado simples é composto por 18 peças (R$ 99 para uma pessoa). São mais de 20 variedades de peixes e frutos do mar para escolher. Nos doces, a pedida são os sorvetes caseiros (R$ 16).

/R. Manuel da Nóbrega, 76, Loja 13, Paraíso, região sul,
tel. (11) 5461-0787, @sushiguen

**SUSHI VAZ**
O restaurante que leva o sobrenome do chef Wdson Vaz tem três unidades —duas em São Paulo e uma no Rio de Janeiro. É possível experimentar o menu no formato omakassê (R$ 430), feito em 16 tempos, o que inclui sobremesa. À la carte, as duplas de sushis variam de R$ 32 a R$ 150, a depender da matéria-prima usada, a exemplo do de chutorô, parte da barriga do atum bluefin mais próxima à pele, ou de akami, um corte mais magro.

/Al. Santos, 2528B, Bela Vista, região central,
tel. (11) 94577-9002, @sushi_vaz

**TANUKI**
Em um salão pequeno, oferece um cardápio com bastante variedade que explora a tradicional cozinha japonesa. Ali, Koji Yamazaki fica responsável pela elaboração dos pratos e pela seleção dos ingredientes. Estrelas da casa, os sushis e sashimis, no combinado individual (R$ 133), somam 18 unidades de peixes variados, como buri, serra e cavalinha —ovas e vieiras também são utilizadas nos preparos. Mais em conta, há o bentô, marmita japonesa, com opção de salmão grelhado (R$ 75) e frango (R$ 73).

/R. Jericó, 287, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3813.7468, @tanukisushioficial

**WAFU**
Na casa, pratos integram a tradição japonesa ao paladar paulistano. Combinados saem em torno de R$ 75, com variações na quantidade de itens e nos tipos de ingredientes utilizados. Nas versões mais tradicionais, a refeição traz seis fatias de sashimi, sete de sushi e dois uramakis. Já os especiais vêm só em duplas. No cardápio há espaço para pratos mais em conta, que variam durante a semana. Participa da lista o katsucarê (R$ 39), uma milanesa de carne, servida com molho curry, legumes e arroz.

/R. Ferreira de Araújo, 323, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3819-6248, @wafuizakaya

**WATANABE**
No seu omakassê (R$ 385), dois pratos quentes e um frio abrem a refeição, que também inclui dez sushis e sobremesa. Já apareceu por lá o jamontategai, que traz vieira envolta com jamón ibérico e coberta de ovas de mujol. Na opção à la carte, o chef Denis Watanabe investe em carne suína na forma de bao com pancetta (R$ 41) e costelas grelhadas (R$ 44). Também na parte quente, o yakissoba da casa (R$ 83) é feito com wagyu com aspargos, cenouras, milho, couve-de-bruxelas e abobrinha.

/R. Pedroso Alvarenga, 554 Itaim Bibi, região oeste,
tel. (11) 91736-4716, @watanaberestaurante

**YU**
Com interior moderno, foi inaugurado em 2022 pelo Grupo Saints, que está por trás de restaurantes como a Tartuferia San Paolo. Por lá, são servidos itens como duplas de sushis especiais, que podem levar wagyu maçaricado com ovo de codorna e ovas (R$ 59). Nos sashimis, aparecem salmão (R$ 39, cinco unidades), lagosta (R$ 196) e atum (R$ 39). A carta de drinques, com autorais que saem por R$ 49,50, é assinada por Laércio Zulu. Entre as sugestões, o kochi combina vodca, purê de yuzu, mel, limão-siciliano e matchá.

/R. Jerônimo da Veiga, 121, Jardim Europa, região oeste,
tel. (11) 3167-7774, @yu.restaurante

## LÁMEN

**BIMIYA RAMEN**
A especialidade da cozinha é o lámen, macarrão servido com um caldo (como de carne ou missô) com temperos e outros acompanhamentos. Uma das últimas novidades do menu é o hiyashi chuka (R$ 54), um lámen frio preparado no molho agridoce à base de shoyu, coberto com carne de porco cozida, ovo temperado, gengibre vermelho e alga. Quem for com os filhos encontra um prato criado para os pequenos (R$ 32). A receita inclui macarrão fino preparado em caldo de frango, temperado com sal ou blend de shoyu, além de ovo, gergelim e alga. Antes de ir embora, vale provar a mitcha (R$ 32), uma panqueca de caramelo de missô com sorvete de matchá.

/R. Teixeira da Silva, 445, Paraíso, região sul,
tel. (11) 3884-7222, @bimiya.ramen

**HIDDEN BY 2ND FLOOR**
Na receita que leva o nome da casa (R$ 68), o chef Luis Yscava, que aprendeu a fazer lámen no Japão, usa shoyu orgânico para mergulhar copa-lombo e pancetta, que aparecem ao lado de ovo cozido, cebolinha e alga. Outra versão que faz sucesso é o Hokkaido (R$ 70), com caldo de missô, também servido com copa-lombo e pancetta, mas com adição de milho salteado, picles de gengibre e óleo de alho negro.

/Al. dos Nhambiquaras, 921, Moema, região sul,
tel. (11) 99264-1229, @hiddenby2ndfloor

**HIRA**
Depois de ir ao Japão e trabalhar em casas de lámen por lá, o chef Daniel Hirata decidiu abrir seu próprio restaurante. No menu, aparecem petiscos para comer enquanto se conversa, como crocante de nori, servido com tartare de atum e maionese (R$ 58) ou nagoya tebasaki, asinhas de frango fritas picantes (R$ 33). Os lámens, carro-chefe da casa, saem por a partir de R$ 60, com opção vegetariana, carne bovina e suína. O mazemen, por exemplo, leva porco no molho de churrasco chinês, pancetta e kimchi. É coberto com alho-poró tostado, cebolinha e gema de ovo crua.

/R. Fradique Coutinho, 1.240, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 3034-3832, @hiraramenizakaya

**JOJO RAMEN**
Tem três filiais na capital, incluindo uma na região central, a mais recente. Para abrir o apetite, dá para provar entradas como o bao de frango (R$ 28, duas unidades) e a berinjela marinada no shoyu (R$ 15). O mais pedido dos principais é o shoyu ramen (R$ 59). O prato traz caldo com molho de soja de fermentação natural, brotos de bambu e carne de porco.

/R. Jesuino Pascoal, 24, Vila Buarque, região central,
tel. (11) 3262-1654, @jojo_ramen

**LAMEN KAZU**
Na casa, o cliente pode montar o seu lámen, que custa a partir de R$ 49. Primeiro, começa pelo caldo, que pode ser de missô, shoyu ou sal. Depois escolhe complementos, a exemplo de broto de feijão e de bambu, algas e fatias de carne de porco. Quem não quiser partir do zero, opta por fórmulas como o kara missô (R$ 62), com caldo picante e kimchi. O mais popular é o missô chasu lamen (R$ 61,70), com carne suína.

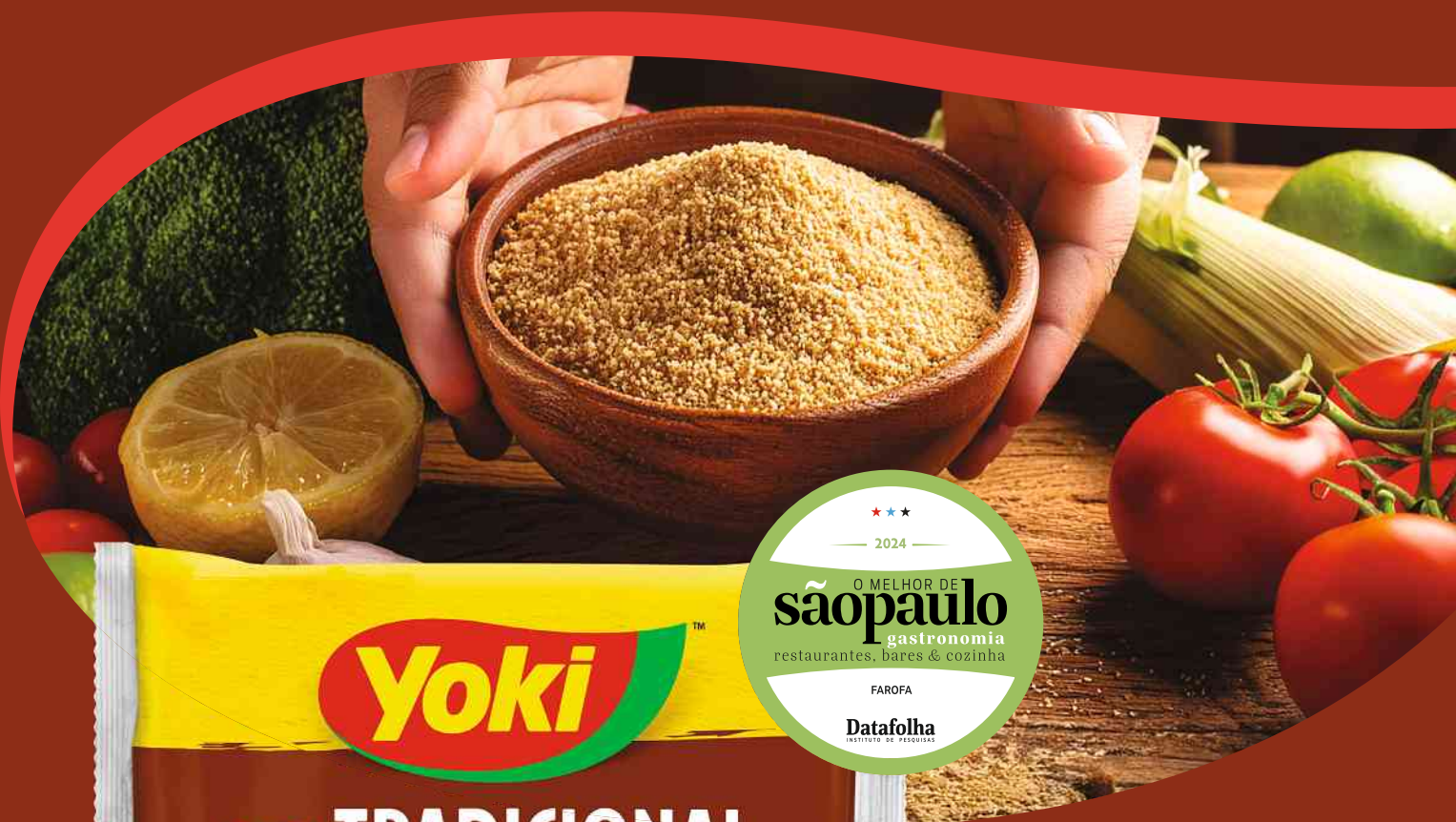
/R. Thomaz Gonzaga, 87, Liberdade, região central,
tel. (11) 3277-4286, @lamenkazuoficial

**MISOYA**
Aqui o menu é dividido pela intensidade do missô. Intenso, o Hokkaido (R$ 55), que leva batata frita, carne moída, cebola frita e broto de feijão, tem boa saída. Se gostar de pimenta, o yassai ramen (R$ 69,70) traz missô picante e pimenta, que se misturam a legumes e carne moída. Já o kyushu missô (R$ 58,50) é a recomendação para quem busca algo mais leve. Os vegetarianos encontram quatro tipos de caldos, mantendo coberturas como milho, shimeji e tomate. Para acompanhar a comida, tem drinques como o matcha sour (R$ 26,80).

/R. Antônio Carlos, 324, Consolação, região central,
tel. (11) 2659-5477, @misoyabrasil

INÊS 249

# O SABOR QUE CONQUISTA!

## YOKI É A FAROFA Nº1 DE SÃO PAULO PELA 5ª VEZ CONSECUTIVA!

# Cór

Roberto Dias

Num canto do pequeno bosque que é a praça São Marcos, no Alto de Pinheiros, está há sete anos o Cór Gastronomia, eleito o melhor restaurante de carnes pelo júri d'O Melhor de São Paulo Gastronomia.

Sua aposta reside na carne dry aged, resultante de um processo há muito conhecido e há pouco de fato impulsionado, coisa que aconteceu na década passada.

Nele, as peças são mantidas por semanas em ambiente com temperatura e umidade controladas. Nesse período, a ação de enzimas transforma o alimento; proteínas são quebradas e aminoácidos, gerados. O procedimento retira água da carne, alterando sua cor e seu sabor, que pende para o amanteigado.

Qualquer semelhança com o que acontece com o queijo não é coincidência, e isso às vezes gera dúvidas sanitárias. Mas não há o que temer, diz a autoridade europeia para segurança dos alimentos —um estudo publicado no ano passado afirma que, desde que o processo seja bem conduzido, inexiste diferença para a saúde entre a carne dry aged e a fresca.

No Cór, a exposição da técnica é a maior possível. Há uma câmara dentro do salão, onde se observam as carnes em maturação. A cozinha fica à vista. Nas carnes dry aged, paga-se de acordo com o peso e o tempo de envelhecimento; as peças são trazidas à mesa para que cada um escolha a sua.

O cardápio não é nem demasiado curto a ponto de deixar a clientela sem opção nem desmesurado para permitir que grandes dúvidas existenciais atrasem o pedido. Os acompanhamentos têm brilho próprio. Adega e bar, esses sim, não economizam na oferta.

O amplo salão tem estilo industrial, e as grandes janelas não perfeitamente limpas em nada atrapalham a experiência. As cadeiras são confortáveis, algo incrivelmente menos comum do que se esperaria. A decoração é simples e de bom gosto —mas facas de melhor corte não cairiam mal. Do lado de fora, mais mesas, essas pet friendly, com almofadas e vista para a praça, num ambiente de tranquilidade rara em São Paulo.

→ **Cór Gastronomia**
Pça. São Marcos, 825, Alto de Pinheiros, região oeste, @corgastronomia

**Prime rib dry aged acompanhado de nhoque de abóbora com ricota defumada, castanhas e azeite de sálvia**

*churrascaria*

# Fogo de chão

Quando os irmãos Arri e Jair Coser fundaram a Fogo de Chão, em 1979, o rodízio —ou espeto corrido, como preferem os gaúchos— era uma novidade e tanto. O sucesso foi tamanho que a marca ultrapassou os domínios de Porto Alegre, se espalhou pelo Brasil e conquistou o mundo.

Já são mais de 70 unidades, em países como Estados Unidos, México, Emirados Árabes Unidos e Arábia Saudita. No Brasil, são oito restaurantes, sendo cinco deles na capital paulista —onde 19% dos entrevistados pelo Datafolha a consideram a melhor churrascaria da cidade.

A operação mudou de mãos várias vezes nas últimas duas décadas e foi adquirida, em 2023, pelo fundo Bain Capital. Os novos proprietários anunciaram, na época da aquisição, que pretendem acelerar ainda mais a expansão internacional, apostando que a rede de restaurantes, apesar da idade, mantém fôlego de estreante.

Ao longo de 45 anos, as demandas dos consumidores mudaram um bocado e o rodízio perdeu um tanto do apelo, mas a casa soube se adaptar às mudanças do mercado.

O rodízio ainda faz parte do serviço, mas já não é o único formato. Quem busca refeições mais leves pode ficar só na farta mesa de saladas, com direito a feijoada nas quartas e sábados (R$ 89). Ou acrescentar um único corte de carne, frango ou peixe —a costela premium, por exemplo, com acesso ao bufê, sai por R$ 123. **(FGP)**

→ **Fogo de Chão**
Av. dos Bandeirantes, 538, Vila Olímpia, região sul,
tel. (11) 5505-0791, @fogodechaobr

**BARBACOA**
Fundada em 1990, a churrascaria tem três unidades em São Paulo. As casas que ficam no Morumbi e no D&D Shopping oferecem pratos à la carte. Já o restaurante do Itaim Bibi funciona no sistema de rodízio (R$ 227). A alcatra é assada como peça inteira no espeto, assim como a picanha, a maminha e o miolo. Na seleção, ainda aparecem salmão assado e costelas de cordeiro e de porco. Os clientes podem se servir à vontade no bufê de saladas, frutas e molhos. A rede também conta com outras três unidades no Brasil (Campinas, Salvador e Brasília), uma na Itália e nove no Japão.

/R. Dr. Renato Paes de Barros, 65, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3168-5522, @barbacoabrasil

**BEEFBAR**
Com 35 unidades pelo mundo, a rede é focada em carnes nobres. Chegou ao Brasil por meio de uma parceria do criador, o italiano Riccardo Giraudi, com o piloto Felipe Massa. Quem comanda a cozinha é o chef Diego Porto, que trouxe novas receitas após uma temporada na sede do restaurante em Mônaco. Nas entradas, agora aparece o prosciutto de wagyu (gado japonês), servido com toast de brioche (R$ 79). A seção teppanyaki usa chapa de ferro para preparar o wagyu, que tem classificação A5, o mais alto nível de qualidade. O chorizo (150 g) sai por R$ 296; o filé-mignon (155 g), R$ 750; e o ancho (600 g), R$ 1.150.

/R. Br. de Capanema, 320, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 2386-1918, @beefbar_saopaulo

**CADILLAC BBQ**
Faz churrasco no estilo texano, no qual as carnes são temperadas com condimentos secos e assadas em fogo lento na churrasqueira fechada. Para conhecer a identidade da cozinha, a melhor pedida é o combo barbecue (R$ 95). Ele mistura brisket (peito bovino), costela suína, sobrecoxa e linguiça e vem com mac and cheese, feijão, salada de repolho. Há também milho doce assado por R$ 25 (duas unidades).

/R. Borges de Figueiredo, 60, Mooca, região leste, tel. (11) 2309-0484, @cadillacbbq

**CARBURADORES**
As carnes defumadas e assadas são a especialidade da casa. Sobrecoxas de frango com molho agridoce (R$ 42) abrem o menu ao lado dos legumes grelhados com chimichurri (R$ 22). O prato clássico da casa é o cupim feito na cerveja escura (R$ 55). Ele vem guarnecido de ovo estrelado e purê de batatas. Para acompanhar a comida, o restaurante oferece drinques autorais e cervejas artesanais.

/R. Br. de Tatuí, 390, Vila Buarque, região central, tel. (11) 99139-4995, @carburadoresp

**CHIMICHURRI PARRILLA**
No movimentado e apertadinho restaurante criado pelo argentino Tomás Peñafiel, a parrilla é protagonista. De entrada, o rosbife é feito de lagarto de wagyu (carne com gordura marmorizada, mais macia) assado, servido com tomates (R$ 56). Outro destaque é o assado de tira, corte da costela de angus, guarnecido de vegetais (R$ 139). Já o bife ancho é feito com matéria-prima importada da Argentina (R$ 105). Para acompanhar, há carta de vinhos com opções da América do Sul, além de cerveja.

/Av. Prof. Alfonso Bovero, 730, Perdizes, região oeste, @chimi_parrilla

**CORRIENTES 348**
A rede se destaca pelo churrasco portenho e pelos cortes nobres provenientes do gado argentino. Tem unidades em São Paulo e no Rio de Janeiro. Na ala das entradas, os embutidos dominam: há chorizo com queijo (R$ 73), picante (R$ 71) e morcilla (R$ 84). Em grupo, vale pedir a parrillada de carnes, que combina assado de tira, ojo de bife (a parte central do filé de costela), bife de chorizo e fraldão, por R$ 499. Se estiver sozinho, peça a meia-porção do lomito light, com filé-mignon, alho, abacaxi, ou a de bife de chorizo (R$ 142 cada uma).

/R. Com. Miguel Calfat, 348, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3849-0348, @corrientes348br

**DINHO'S**
Fuad Zegaib, imigrante libanês, fundou o restaurante nos anos 1960. Hoje, seu filho administra o estabelecimento, que tem carnes grelhadas como especialidade. Entre os cortes bovinos, um dos destaques é o contrafilé de ancho argentino (R$ 156). Para duas pessoas, o bife de tira sai por R$ 228. Um dos pratos mais pedidos é a feijoada da casa (R$ 298 para duas pessoas). A receita inclui carne-seca, lombo, rabo, pé e orelha de porco. São duas unidades, uma nos Jardins e outra no Paraíso.

/R. Prof. Azevedo Amaral, 70, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3016-5333, @restaurantedinhos

**EL TRANVÍA**
O endereço, aberto em 1997 na Santa Cecília, prepara carnes em grelha no estilo uruguaio. Para começar, há desde saladas, como a Ceasar (R$ 52), até linguiças na brasa (a partir de R$ 27). Depois, é possível combinar risoto de funghi (R$ 75) com o filé-mignon na parrilla (R$ 108) ou com o bife ancho (R$ 173), que serve duas pessoas. Uma especialidade da casa é o corte uruguaio, macio, com gordura intramuscular (R$ 152). O restaurante tem quatro unidades no estado de São Paulo.

/R. Cons. Brotero, 903, Santa Cecília, região central, tel. (11) 3664-8313, @eltranvia

**GALETO DI PAOLO**
Oferece churrasco típico da Serra Gaúcha em três unidades na capital paulista. Na sequência tradicional, são servidos à vontade itens como salada, cappelletti in brodo, polenta, massas e, é claro, o famoso galeto na brasa, que é curtido na cerveja e sálvia e depois temperado com vinho branco e ervas (R$ 116 por pessoa). Já a sequência premium adiciona cortes de carnes nobres, como picanha e bife ancho de angus (R$ 158). O restaurante também vende galetos, saladas e massas por delivery.

/Av. dos Bandeirantes, 1.663, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 2478-0990, @dipaolosaopaulo

**GIULIETTA CARNI ALL'ITALIANA**
Aqui as carnes são feitas à moda italiana. O tagliata black angus é um dos sucessos do menu, com bife de chorizo ao molho de ervas (R$ 107). Vem acompanhado de rúcula selvagem e queijo parmesão. Para dias mais frios, a casa recomenda o bucatini all'amatriciana, massa servida com pancetta, cebola, queijo pecorino e pomodoro (R$ 73). A carta de drinques é extensa, com bebidas autorais, como o spello, feito com gim, vinho chardonnay e cítricos (R$ 40).

/R. Jerônimo da Veiga, 36, Jardim Europa, região oeste, tel. (11) 3368-6863, @giulietta.carni

**INCÊNDIO**
Inaugurado pelo chef e açougueiro peruano Renzo Garibaldi ao lado de Guilherme Mora, serve carnes dry aged, maturadas a seco, ou in natura para serem feitas na parrilla. O cardápio lista saladas, lanches e opções para compartilhar. O chorizo para duas pessoas custa R$ 150, assim como o ancho. Ambos vêm acompanhados de arroz biro-biro, farofa da casa e batatas fritas ou chips. Entre as carnes suínas, faz sucesso o dry de 40 dias duroc, uma raça de porco de origem americana (R$ 85). Já o galeto assado sai por R$ 69. Para finalizar, é possível escolher entre pudim (R$ 19) e creme de papaia (R$ 22).

/R. dos Pinheiros, 808, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3062-4209, @incendiorestaurante

CLUBE FOLHA GOURMET

**LOW BBQ**
As carnes são defumadas em processo que dura entre duas e doze horas, seguindo o estilo americano de churrasco. Entre as opções para dividir, a sugestão é a bandeja big smoked, com cupim, porco desfiado, costela suína, linguiça e brisket, carro-chefe da casa (a partir de R$ 189,90 para três). O corte também é incorporado a coxinhas e porções de batata frita. Os sanduíches custam a partir de R$ 29,90. Há versões de hambúrguer e sanduíches feitos com as carnes defumadas.

/R. Quintana, 769, Brooklin, região sul, tel. (11) 91456-9824, @lowbbqbar

## MARTIN FIERRO

Tradicional na cidade, a casa se dedica aos cortes argentinos e brasileiros desde os anos 1980. Para abrir o apetite, o carpaccio de filé-mignon é servido com molho à base de mostarda (R$ 38). Do lado da Argentina, os destaques são o bife ancho (R$ 181) e o de chorizo (R$ 169). Entre os cortes brasileiros, estão a maminha (R$ 113) e o galeto marinado (R$ 83). Os pratos vêm acompanhados de salada, mas dá para adicionar purês, legumes e fritas. Vale finalizar a refeição com a musse de chocolate (R$ 22).

/R. Aspicuelta, 683, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3814-6747, @restmartinfierro

## NB STEAK

O fundador da Fogo de Chão, Arri Coser, comanda a rede de churrascaria com menu servido em rodízio (R$ 220). A maioria dos cortes, que vêm de gado de raça britânica, é preparada na grelha, à exceção da picanha e do vazio (parte abaixo das costelas do boi), feitos no espeto. Entre as opções, há bife ancho, paleta de cordeiro, brisket, costela e assado de tira. Acompanham as carnes uma seleção de saladas, além de guarnições como pupunha, cogumelo, pão de queijo e arroz. Sobremesas e bebidas devem ser pedidas à parte.

/Av. Braz Leme, 1.200, Casa Verde, região norte, tel. (11) 4810-7787, @nbsteak

## OSSO

Primeira filial da casa do chef Renzo Garibaldi fora do Peru, é especializada em carnes dry aged, maturadas em câmara fria. Feitas na brasa só com sal, são envelhecidas por 30 dias (R$ 35; 100 g) ou por 60 (R$ 45; 100 g). O menu-degustação (R$ 350) de nove tempos é servido só no jantar. Inclui ceviche, carpaccio, linguiças e porco dry aged. Quem prefere carnes frescas encontra o chorizo de angus (R$ 120) e a picanha (R$ 160). Para terminar, o osso mess leva sorvete de baunilha com bacon caramelizado (R$ 38).

/R. Bandeira Paulista, 520, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3167-3816, @ossosaopaulo

## QUINTAL DEBETTI

Funciona de terça a domingo como restaurante e empório. O menu traz carnes dry aged, maturadas a seco, suínas (R$ 89) e bovinas (R$ 189), além das in natura. O ribeye, corte na região do lombo, sai por R$ 129, mesmo preço da picanha. A maminha e o baby beef (miolo da alcatra) custam R$ 89 cada um. Para acompanhar, há legumes assados, como batata-doce e beterraba, arroz, farofa e vinagrete. No local, também funciona um açougue que vende hambúrgueres e kits de churrasco.

/R. Curumins, 11, Cidade Jardim, região oeste, tel. (11) 3164-2264, @debetti

## REI DO FILET

Aberto em 1914, é um dos mais antigos restaurantes de São Paulo. O carro-chefe é o filé-mignon, apresentado em diferentes formatos. No prato mais famoso, vem em corte de 500 g, acompanhado por duas guarnições, como arroz e farofa (R$ 179,90, para dividir). A receita é a mesma desde a fundação. O interior da carne fica ao ponto e, de tão macia, é cortada com colheres pelos garçons. O filé-mignon ainda aparece em variedade de hambúrgueres que custam a partir de R$ 32,90 em versões com Catupiry, salada e bacon. Recheia também croquetes (R$ 29, dez unidades).

/Pça. Júlio Mesquita, 175, Centro, tel. (11) 3221-8066, @reidofilet

## RODEIO

São dois endereços em São Paulo sob o comando da empresária Silvia Levorin. O restaurante de 66 anos serve cortes nobres, como picanha (R$ 242 para dois), bife de chorizo (R$ 238) e prime rib (R$ 242). Para acompanhar, a sugestão é o arroz que leva o nome da casa, com cebola, ovo frito, bacon e batata palha (R$ 88, duas pessoas). A carta de bebidas inclui clássicos, como pisco e mojito (R$ 55 cada um), e também autorais. O drinque Roberto é preparado com um blend de uísque, suco de tomate e molho de carne com jamón (R$ 65).

/R. Haddock Lobo, 1.498, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3474-1333, @rodeiorestaurante

## RUBAIYAT

A família Iglesias comanda a rede há três gerações. Nas duas unidades de São Paulo, as carnes que chegam às mesas são de animais criados em fazenda própria no Mato Grosso do Sul. De entrada, a costelinha de porco (R$ 61) vem marinada no chimichurri. Os cortes bovinos, o carro-chefe da casa, incluem baby beef (R$ 192), t-bone (R$ 175) e chorizo (R$ 178). Acompanham os assados guarnições como palmito pupunha com amêndoas crocantes e purê de abóbora servido com cogumelos gratinados; ambos saem por R$ 48.

/Av. Brig. Faria Lima, 2.954, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 3165-8888, @rubaiyatbrasil

## STEAK BIFE ERICK JACQUIN

A casa de carnes é o quinto restaurante do chef francês e jurado do MasterChef. Há rodízio de guarnições nos almoços de segunda a sexta-feira (R$ 95 por pessoa). Os itens mudam todos os dias: aparecem pratos como arroz biro-biro, risotos, espinafre ao molho branco e aligot. Eles acompanham cortes suínos, bovinos e ovinos, que são pedidos à parte. Bem francês, o entrecôte custa R$ 130, enquanto o chorizo sai por R$ 105. Outras opções são o filé-mignon (R$ 120) e o carré de cordeiro (R$ 155).

/Av. Rebouças, 2.636, Pinheiros, região oeste, @steakbifedojacquin

## SUJINHO

É um dos restaurantes mais tradicionais de carnes da capital. Tem uma casa na avenida Ipiranga e duas na rua da Consolação, que funcionam das 11h30 às 4h. No menu, a principal recomendação é a bisteca suína especial, receita original do Sujinho, para dividir. Com 700 g, custa R$ 84,50. A tradicional picanha de angus sai por R$ 134,99 e o tomahawk de porco duroc, um corte que inclui lombo e costela, por R$ 74,99. Além das tradicionais peças grelhadas, há espetos, como o de coração, (R$ 25,99) e o de calabresa (R$ 29,99).

/R. da Consolação, 2.063, Consolação, região central, tel. (11) 3154-5207, @sujinhochurrascaria

## TEMPLO DA CARNE MARCOS BASSI

No Bixiga desde o fim dos anos 1970, o restaurante serve de terça a domingo carnes feitas na brasa temperadas apenas com sal grosso. Costelinhas de porco (R$ 64) abrem o menu ao lado de linguiças defumadas (R$ 42). Também aparecem cortes nobres, como bife ancho (R$ 158), assado de tira (R$ 118, duas unidades) e carré de cordeiro (R$ 178). As guarnições, entre batatas, arrozes e legumes, custam a partir de R$ 28. Durante a semana, tem almoço executivo (R$ 128), com entrada, corte de 250 g, acompanhamento e sobremesa.

/R. Treze de Maio, 668, Bela Vista, região central, tel. (11) 3251-1442, @templodacarnemarcosbassi

## URU MAR Y PARRILLA

Em um casarão grande nas cores branco e azul, o restaurante uruguaio serve carnes e frutos do mar. A especialidade são carnes feitas na parrilla, uma churrasqueira com brasa ao lado. O corte especial, superior do ancho, sai por R$ 159, e o carré de cordeiro com molho de hortelã, por R$ 199. Camarão, lula, polvo e peixes também entram na parrilla em um combo de R$ 319 para três pessoas. A casa ainda conta com uma grande adega com cerca de 1.500 vinhos.

/R. Emília Marengo, 109, Vila Regente Feijó, região leste, tel. (11) 2308-9499, @urumaryparrilla

## VARANDA GRILL

Nas três unidades, são assados cortes brasileiros, argentinos e americanos. Há, por exemplo, assado de tira (R$ 189), bife ancho (R$ 179) e carré de cordeiro (R$ 200). Os pratos dão direito a uma guarnição escolhida entre arroz biro-biro, farofa, legumes salteados e creme de milho. A churrascaria oferece menu-executivo a R$ 159, com salada, guarnição e cortes como chorizo, baby beef e filé-mignon. No endereço no Jardim Europa, o restaurante tem menu autoral do chef Fabio Lazzarini, que une a cozinha italiana e a japonesa.

/R. Prudente Correia, 432, Jardim Europa, região oeste, tel. (11) 3039-6500, @varandagrill

# Ping Yang

**Josimar Melo**

Tanta gente ama cozinha tailandesa em São Paulo... ainda assim é difícil emplacar um restaurante desta especialidade. A razão é a falta de uma comunidade tailandesa numerosa (ou um prestígio intrínseco de sua cozinha, como a francesa) que sustente tais casas. Então, para um restaurante tailandês se firmar, precisa ser realmente bom.

É o caso do Ping Yang. Seu chef-proprietário, Maurício Santi, é brasileiro mas já viajou pela Tailândia, trabalhou e viveu nesse país. Agora em São Paulo, ele conseguiu expressar tanto o delicado balanço de molhos de cozidos realçados por diferentes especiarias, fruto de uma cultura milenar, quanto expor os sabores brutos de espetinhos cujas fragrâncias enchem as ruas de Bancoc, emanadas dos carrinhos de comida que nos fazem salivar pelas calçadas.

Há mesas ali, mas sentar no balcão é assistir ao espetáculo do fogo modelando a comida através de equipamentos típicos: chamas potentes lambendo a panela wok, brasas ardentes contidas no tao (fogareiro de argila e fibra de bambu, de altas temperaturas), carvão rubro nas pequenas grelhas.

Dali saem os pratos, com diferentes graus de picância (vários deles deliciosamente toleráveis), divididos no menu em sete seções. Experimente um pouco de tudo: pla dip (peixe com molho picante), entre os crus; espeto na brasa (de porco ou frango ao curry); gai yang (frango na brasa com arroz e folhas frescas para montar uma espécie de sushi); pak boong fai deng (vegetais salteados na panela wok); gaeng panaeng moo (ensopado de curry vermelho com amendoim e porco).

Como nem sempre os sabores cortantes desta cozinha são a melhor companhia para os vinhos, o Ping Yang tem a sabedoria de oferecer uma variada carta de bebidas, que também inclui saquês, coquetéis e licores aconselhados para diferentes momentos.

É um brinde também para o público que o ambiente do restaurante seja informal, evocando, sem exotismos caricatos, a atmosfera descontraída que os aromas da comida de rua e o calor (do clima e da cozinha) da Tailândia trazem à memória.

→ **Ping Yang**
R. Dr. Melo Alves, 767, Cerqueira César, região oeste, WhatsApp (11) 91762-6008, @pingyangsp

**Nahm tok neua, denver steak grelhado com mix de ervas, capim-santo e molho cítrico picante**

**DASIAN**
Em um salão para 500 pessoas, serve comida asiática contemporânea. A maior inspiração vem da China, do Japão e da Tailândia. A ideia é que os pratos quentes, como o pato à Pequim (R$ 310), sejam divididos. A ave vem laqueada no tempero da casa com molho hoisin (pasta de soja) e é acompanhada de pepino, alho-poró e crepes finos. Aos fins de semana, o restaurante prepara o almoço asiático, refeição com entrada, principal e sobremesa, por R$ 179.

/B32 - av. Brig. Faria Lima, 3.732, térreo, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 5182-4552, @dasiansp

**KAIFU**
O restaurante, cujo nome quer dizer brisa do mar em japonês, tem espaço intimista. A cozinha do chef Dimode Kim mistura culinárias de três países: Coreia do Sul, China e Japão. De entrada, vale experimentar o atum temperado sobre crocante de shokupan, um pão de leite (R$ 36, quatro unidades). Durante a semana, a casa oferece menu-executivo por a partir de R$ 75. Dá para escolher o teishoku ankake soba, um macarrão frito com carne e legumes ao molho chinês, que vem acompanhado de sopa do dia, gohan e duas entradas.

/R. José Maria Lisboa, 1.065, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 97648-2418, @kaifu.asiancuisine

**MI.ADO**
O empreendimento da chef Renata Vanzetto, também à frente do Me Gusta e do Ema, combina culinárias de diferentes países da região, como Japão, Tailândia e Vietnã. O endereço serve menu-executivo (R$ 83), com entrada e principal, de terça a sexta. Dá para começar com o caldo tom ka shiro, que mistura sabores cítricos a leite de coco e frango. Entre os principais, a kampuchea tem tiras de carne bovina ao molho de curry vermelho e vem acompanhada de arroz, banana, tostada e amendoim.

/R. Bela Cintra, 1.533, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 98232-7677, @restaurante.miado

## CHINÊS

**HI PIN SHAN**
Sob o comando da segunda geração da família que fundou a casa, tem, no cardápio, opções com carne e vegetarianas. Disponível de segunda a sexta, o menu-executivo sai por a partir de R$ 55 e inclui prato principal, rolinho primavera e arroz. As receitas variam entre costela agridoce, frango xadrez, porco no missô e carne bovina ao curry. Por a partir de R$ 96, as massas são combinadas a diferentes tipos de carne, mas mantêm como ingredientes fixos acelga, broto de feijão, bambu e agrião.

/R. Dr. Ivo Define Frasca, 99, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3849-1191, @hipinshan

**HOU**
Nascido em Pequim, Xuan Hou reproduz no restaurante receitas de sua família. A casa oferece menu-executivo a R$ 66, de terça, quinta e sexta. São opções de pratos principais o yakisoba e o frango, que é preparado de diferentes formas —agridoce, ao molho xadrez e com alho e gengibre. O cardápio tem boa variedade de pratos vegetarianos, caso do chop suey de legumes, um salteado de vegetais com tofu frito e broto de bambu (R$ 84 para dois).

/R. Cap. Manuel Novaes, 203, Santana, região norte, tel. (11) 2976-2559 e WhatsApp (11) 94524-8175, @houculinariachinesa

**KAR WUA**
Há 36 anos, serve pratos chineses como massas, carnes e arrozes. O meibao é um pão chinês feito com massa de fermentação natural e recheado com carne ou com legume (R$ 45, quatro unidades). Uma das especialidades da casa, o sweet orange chicken mistura cubos de frango empanados com abacaxi servidos ao molho de laranja (R$ 78 para dois). Na parte dos noodles, o que leva o nome da casa recebe lâminas de carne de frango e de boi, além de legumes (R$ 72 para duas pessoas).

/R. Mourato Coelho, 44, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3476-1581, @karwua

**RONG HE**
Com quase duas décadas de história, o restaurante tem hoje quatro unidades na cidade. Entre as entradas, há pastéis e rolinhos primavera (R$ 14 cada um), além de baos (R$ 56, oito unidades). Como sugestão de principal, o arroz chop suey vem em versões que misturam legumes com frutos do mar, carne de porco ou de boi (a partir de R$ 55). As sopas de wonton, massa fina que lembra um ravióli, vêm recheadas —a de camarão custa R$ 60.

/R. da Glória, 622, Liberdade, região central, tel. (11) 3275-1986 ou (11) 3208-0529, @rongheoficial

**TON HOI**
O cardápio, extenso, tem receitas chinesas com frango, pato, porco, camarão e tofu. O lámen que leva o nome da casa combina camarão, frango, shimeji e acelga (R$ 104,30). Há macarrão frio com presunto, frango e especiarias (R$ 71) ou quente, a exemplo do que é servido com caldo missô, carne moída e pepino (R$ 75,50).

/Av. Prof. Francisco Morato, 1.484, Butantã, região oeste, tel. (11) 3721-3268, @tonhoirestaurante

## COREANO

**BICOL**
O endereço atrai pelo churrasco coreano, preparado pelo próprio cliente em grelhas nas mesas. O burgogui, por exemplo, é um churrasco de contrafilé marinado em molho de soja levemente adocicado (R$ 188 para duas pessoas). São oferecidas oito guarnições, que variam durante a semana, além de duas porções de arroz. Já o losugui é um contrafilé em corte fino, por R$ 168. Levado pronto à mesa, o dje yuk bokkum é feito com pancetta de duroc (raça de porco) em fatias finas, que depois são salteadas com legumes ao molho de pimenta da casa (R$ 168 para dois).

/R. José Getúlio, 422, Liberdade, região central, tel. (11) 3208-4123, @bicolrestaurante

**DARE**
A casa tem bufê (R$ 105 o quilo) e pratos à la carte, com opções para dividir ou comer sozinho. Para dois, o munoh bokkum sari, feito com polvo e legumes, custa R$ 190, enquanto o sogalbi, com costela de boi desossada, R$ 170. Entre os individuais, uma especialidade é o jae yuk bokkum, preparado com carne de porco e legumes apimentados (R$ 74). Outras sugestões são o bibimbap, arroz com carne moída, cogumelo, cenoura, ovo, abobrinha e broto de feijão (R$ 63) e o donkasu, carne de porco empanada com molho barbecue (R$ 74).

/R. Correia de Melo, 54, Bom Retiro, região central, tel. (11) 3337-2533, @restaurante_dare

**KOMAH**
Tem salão na Barra Funda, delivery em Pinheiros e cafeteria na Vila Madalena. Um dos destaques do restaurante é o samgyeopsal, barriga de porco assada com molho apimentado de gochujang, arroz glutinoso e soja, acompanhada de hortaliças, arroz e pasta de soja fermentada (R$ 70). Outro que faz sucesso é o kimchi bokumbap, arroz servido com omelete cremoso (R$ 68). Há também crudos, a exemplo do yukhoe, tartare de miolo de alcatra com gema de ovo curada e pera asiática (R$ 58).

/R. Con. Vicente Miguel Marino, 378, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 3392-7072 e WhatsApp (11) 91652-2249, @komahrestaurante

**PORTAL DA COREIA**
A cozinha chefiada por Regina Hwang prepara ensopados, noodles e churrasco coreano. Por R$ 480, o combo família feliz serve até cinco pessoas. Oferece quatro cortes, como um contrafilé agridoce, além de guarnições e caldeirada de legumes, carnes e macarrão. Entre os individuais, o bibimbap, arroz mexido com carnes e legumes, vem em três versões: vegetariana, com carne de boi ou lula (R$ 66). Para acompanhar, há duas bebidas típicas do país: o soju, destilado de arroz e batata-doce (R$ 50 a garrafa), e o makgeolli, fermentado de arroz (R$ 50).

/R. da Glória, 729, Liberdade, região central, tel. (11) 3271-0924 e WhatsApp (11) 91026-2009, @portaldacoreia

## INDIANO

### CURRY'S

Comandado pela dupla indiana Shobhan Singh e Kanchana Kanojia, serve pratos típicos perfumados com especiarias. O tradicional chicken tikka masala leva cubos de frango assado com molho cremoso de tomate, cebola e temperos (R$ 60). Pela mesma faixa de preço, aparecem também o kofta curry, feito com bolinhos de carne em molho de tomate, e o butter chicken, frango assado na manteiga. Ainda há o mutton curry, com carne de cordeiro, e o prawns curry, com camarão.

/R. Thomaz Gonzaga, 45C, Liberdade, região central, @currysculinariaindiana

### GOPALA

Com toque brasileiro, a casa indiana serve almoço vegetariano todos os dias em dois endereços na cidade. Por R$ 50, o menu-executivo dá direito a salada, prato principal, suco à vontade e sobremesa. As opções variam durante a semana. Há, por exemplo, a lasanha de três queijos com pakora (vegetais empanados) e a moqueca de tofu com vadai, tipo de bolinho de lentilha com molho de iogurte. De sobremesa, é possível escolher entre opções como banana gratinada, banoffee e queijadinha.

/R. Dr. Melo Alves, 54, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3289-1911, @gopalarestaurante

### TANDOOR

O nome do restaurante faz referência a um forno de barro típico da culinária indiana. Aberto em 1993 pelos imigrantes Lahki e Mansha Daswani, o endereço tem menu extenso. O melhor jeito de prová-lo é por meio da degustação, que inclui três pratos: um com frango, um com cordeiro e outro vegetariano, por R$ 120. O apimentado murg karahi leva cubos de frango cozido com pimentão, cebola, gengibre, tomate e especiarias, enquanto o gosht nariyal é feito com cordeiro em molho de coco.

/R. Mário Amaral, 559, Paraíso, região sul, tel. (11) 3885-9470, @tandoorsp

## INDONÉSIO

### ADA MAKAN

Hoje com salão, o restaurante foi inaugurado no início da pandemia só com foco em delivery. Um dos pratos que mais saem é o nasi goreng, arroz frito com sobrecoxa de frango, legumes, ovo de codorna e nozes (R$ 64). Há também massas, a exemplo do macarrão mie goreng de porco, servido com filé-mignon suíno, legumes e molho agridoce kecap, à base de soja (R$ 64).

/R. Aspicuelta, 663, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3812-3188, @adamakan_

## TAILANDÊS

### KRAPOOK KHAO

A chef tailandesa Woonsen, que está no Brasil há mais de dez anos, vendia receitas típicas por encomenda até abrir o próprio restaurante em 2022. O menu é composto por massas, sopas e arrozes, com diferentes níveis de pimenta. No bamee hang mhoo yang kati, a casa combina lámen com espetinho de porco grelhado, temperado com leite de coco, amendoim e especiarias (R$ 58,90). O ma nao, um chá preto, é servido gelado com limão (R$ 16).

/R. Mário Amaral, 212, Paraíso, região sul, tel. (11) 9136-72163, @krapookkhao

### THAI CHEF

O interior do restaurante é decorado com cerâmicas e luzes que retratam elefantes. O carro-chefe da casa é o pad thai, macarrão de arroz frito e condimentado. Há oito versões, que custam entre R$ 74 e R$ 98 e incluem ingredientes como camarão, pancetta, carne de frango, tofu e lula. Todas levam broto de feijão, cebolinha, amendoim, ovos, cenoura, molho de tamarindo e de peixe. Para terminar, o destaque é o arroz-doce de manga (R$ 40).

/R. Thomaz Gonzaga, 45D, Liberdade, região central, tel. (11) 95999-4884, @thaichefoficial

### THAI E-SAN

Tem dois restaurantes em São Paulo: uma unidade em Pinheiros e a matriz, que fica em uma casa estreita de dois andares na Liberdade. Como entrada, há frango (R$ 45,90) e camarão (R$ 43,90) empanados, além do luk chin, bolinho que mistura carne de porco e de boi (R$ 39,90). A lista de principais é grande, com sopas, arrozes, saladas e massas. O peixe agridoce é preparado com tilápia cozida com pimentão, ketchup, limão e abacaxi (R$ 64,90). A receita mais pedida é o pad thai, com macarrão de arroz frito, legumes e frango, feitos no molho de peixe e tamarindo (R$ 45,90).

/R. Br. de Iguapé, 373, Liberdade, região central, tel. (11) 95459-6188, @thaiesan_br

## VIETNAMITA

### BÁNH MÌ VIETNAM

Adrian Polimeni e Yann Dupierre abriram o restaurante para oferecer comida caseira do sul do país. De entrada, o clássico goi cuon é um rolinho feito na folha de arroz com legumes e carne, servido ao molho de amendoim (R$ 18). Outro prato típico é o pho bo, caldo cozido por oito horas, com talharim de arroz, brotos de feijão, cebola, ervas e carne bovina mal passada (R$ 55). De sobremesa, o chuoi xao dua é uma banana caramelizada com leite de coco, acompanhada de tapioca, amendoim e sementes de gergelim (R$ 19).

/R. Dr. Seng, 44, Bela Vista, região central, WhatsApp (11) 98594-7004, @banhmisp

### BIA HOI

A casa da chef Dani Borges mistura restaurante e bar nas suas duas unidades. Aparecem clássicos da comida de rua de Hanói, capital do país, e criações autorais. Há uma variedade de sanduíches feitos com bao ou baguete. O de pancetta assada leva molho de pimenta, legumes e folhas (R$ 38). Entre os pratos, o thit kho to combina filé-mignon suíno com leite de coco queimado e arroz (R$ 59). O endereço, cujo nome significa chope em vietnamita, oferece cervejas autorais por a partir de R$ 20.

/R. Rego Freitas, 428, República, região central, tel. (11) 3151-2508, @biahoisp

### LITTLE SAIGON

Tem a proposta de servir comida vitnamita com pegada saudável, ao usar pouco óleo nas receitas. Os noodles, de arroz ou trigo, dominam o cardápio. Vegetariano, o bun chay é feito com espaguete, tofu e shimeji salteado ao tempero da casa, acompanhado de rolinho primavera (R$ 63). Para finalizar a refeição, a dica é o chuoi chung, banana cozida ao vapor com caldo de leite de coco, sagu, amendoim e gergelim (R$ 18).

/R. Treze de Maio, 1.088, Bela Vista, região central, tel. (11) 2639-0120, @littlesaigonfoods

### MISS SAIGON

Oferece menu-executivo com prato principal, bebida e sobremesa por R$ 49. Os noodles são os destaques da casa. No pho xao hai san, o chef mistura talharim com camarão e broto de feijão (R$ 69). Mais picante, o bun bo hue é servido com fatias de carne de boi em caldo de especiarias (R$ 75). O curry frango é feito no molho de leite de coco e capim santo, acompanhado de arroz (R$ 44,99).

/R. Bento Freitas, 152, Vila Buarque, região central, tel. (11) 94116-0521, @misssaigonbr

### PHO.366

Prato conhecido no Vietnã, o pho é uma sopa feita com caldo de carne e ossos, servida com macarrão de arroz. No menu, há 11 versões: com frango, filé-mignon, medalhão ou frutos do mar (a partir de R$ 68). Outro sucesso é o pad thai, macarrão de arroz frito condimentado com legumes. A opção vegetariana sai por R$ 71. Para evitar surpresas, verifique no menu o grau de picância de cada prato. Na hora de encerrar a refeição, vale experimentar o café vietnamita preparado com gema de ovo (R$ 15).

/R. Silva Pinto, 366, Bom Retiro, região central, tel. (11) 3807-6141, @pho.366

# Cais

Uirá Machado

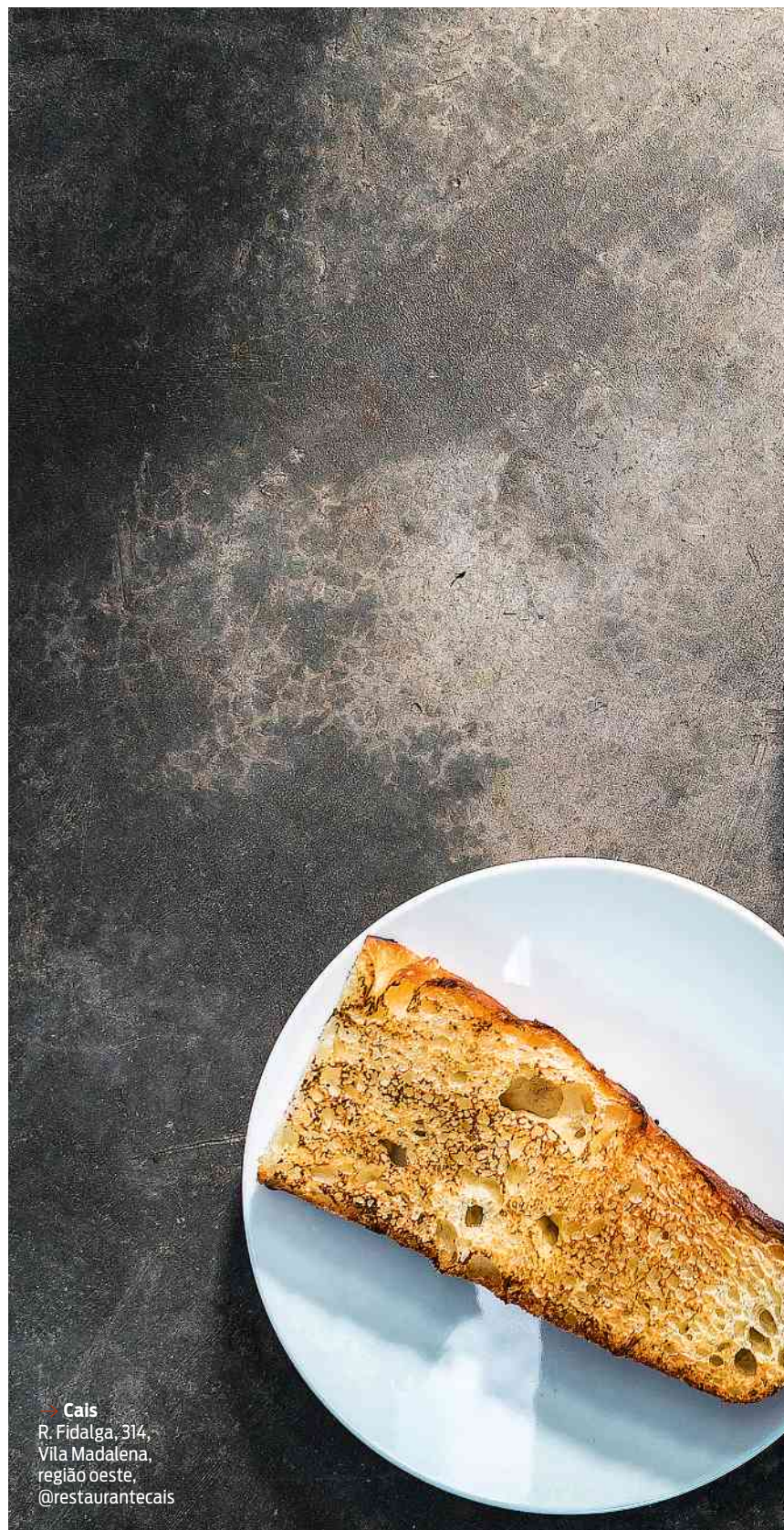
Com um nome que não deixa dúvidas sobre o tipo de comida servida, o restaurante Cais evita se enquadrar em qualquer culinária específica. Sim, são peixes e frutos do mar que atracam nas mesas ou nos balcões do salão, localizado em um sobrado na Vila Madalena, na região oeste de São Paulo.

Os pratos, contudo, têm origens variadas. É possível encontrar técnicas da cozinha francesa, elementos da gastronomia espanhola ou portuguesa, preparos típicos do mundo árabe e quitutes de ascendência asiática. Uma mistura ousada que decorre com naturalidade da proposta do Cais: manter o foco no produto, como se o restaurante montasse seu cardápio de acordo com a qualidade dos peixes e frutos do mar que chegam a cada barco pesqueiro.

Isso explica por que o menu está em constante mutação. O guioza de porco e camarão (R$ 59) e a cafta de atum (R$ 79) surgem como boas pedidas em uma semana, mas talvez não estejam lá algum tempo depois.

O que nunca sai de moda no Cais são os carros-chefes da casa: lula grelhada e creme de alho (R$ 89) e o imperdível peixe azul defumado, molho de maçã e purê de batata (R$ 98). Como tem sido cada vez mais comum em São Paulo, o restaurante traz apenas duas opções que seguram a fome sozinhas: o peixe do dia na brasa (R$ 179) e a nadadeira/costeleta, que pode chegar a R$ 197 no maior tamanho.

A prioridade está nos pratos pequenos, assim concebidos para que os frequentadores consigam provar uma quantidade maior de sabores —explicados com clareza pelos garçons, sempre descontraídos e atenciosos.

Quem gosta de mergulhar ainda mais fundo na experimentação deve considerar uma visita à noite, quando o Cais oferece um menu-degustação no qual costumam entrar preparos exclusivos. Para acompanhar, a carta de vinhos —enxuta e bem elaborada— é a melhor pedida, até porque o local não serve refrigerantes.

→ **Cais**
R. Fidalga, 314, Vila Madalena, região oeste, @restaurantecais

Lagostins na manteiga com alho, ervas, redução de molho de lagostim e tomate, do Cais

**AMADEUS**
A chef Bella Masano se inspirou na sua ascendência italiana, portuguesa e libanesa para criar o menu. Para começar, são boas pedidas o carpaccio de polvo, que leva emulsão de tomate, brotos de vegetais e pipoca de arroz (R$ 86), e a vieira com creme de cebolinha perfumado com baunilha (R$ 78). Entre os principais, a casa sugere o peixe no papelote, cujo tipo varia de acordo com o dia (R$ 169, individual). O prato é preparado com tomate, cebola, alcaparras e farofa de azeitonas. O restaurante tem cultivo próprio de ostras e mariscos em Florianópolis, em Santa Catarina.

/R. Haddock Lobo, 807, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 94020-8905, @restauranteamadeus

**BADAUÊ**
Além do restaurante na capital, há duas unidades no litoral paulista, em Juquehy e Maresias. Entre os pratos quentes, um dos destaques é o camarão grelhado com molho de caju, acompanhado de risoto de coco (R$ 188). Pelo mesmo preço, é possível pedir o polvo à moda da casa, preparado com ervas e servido com purê de inhame e arroz com palmito. Há ainda opções frias, como o tartare de atum (R$ 88). Para finalizar, peça a cocada de forno (R$ 42).

/R. José Maria Lisboa, 1.397, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 91724-9811, @restaurantebadaue

**BARÚ MARISQUERÍA**
Na casa do chef colombiano Dagoberto Torres, inaugurada em 2018, peixes e frutos do mar têm sabor latino-americano. A ideia é que os pratos sejam compartilhados. A lula salteada, servida com farofa de azeitona, custa R$ 75. O picadito playero, um ceviche de atum servido com sweet chilli e patacones (discos à base de banana verde), sai por R$ 56. Entre as receitas fritas, o camarão que se duerme vem empanado e é acompanhado de maionese de pimenta chipotle, alface e molho de peixe fermentado (R$ 56, quatro unidades).

/R. Augusta, 2.542, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3062-0898, @barumarisqueria

**CAMARÕES**
Rede de frutos do mar criada em 1989 em Natal, no Rio Grande do Norte, tem um endereço em São Paulo. Quase todo o menu usa o crustáceo que dá nome ao restaurante, dos petiscos aos principais, preparados de diferentes modos. A versão do chef traz camarão empanado ao lado de arroz cremoso de manjericão e cobertura de muçarela gratinada (R$ 154 para dois). De sobremesa, vale provar o cheesecake de cajá (R$ 28) e a cocada Maria Bonita, com sorvete de tapioca e calda de maracujá (R$ 38).

/Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 627, Vila Nova Conceição, região sul, tel. (11) 3508-8080, @camaroes.sp

**CHURRASCADA DO MAR**
A brasa é o elemento que une as receitas do restaurante —até as ostras passam pelas chamas (R$ 48, quatro unidades). Neste ano, um novo prato foi incorporado ao cardápio do almoço: o arroz caldoso servido com filé de peixe na brasa, ao preço de R$ 75. Uma releitura curiosa é o hotpolvo, versão de cachorro-quente recheado com tentáculos do molusco, condimentado com maionese de wasabi e ketchup de goiaba —duas unidades custam R$ 62. A casa conta com uma peixaria própria, a Açougue do Mar.

/Av. Rebouças, 3.415, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 94389-1435, @churrascadadomar

**COCO BAMBU**
Começou como uma pastelaria em Fortaleza (CE), e hoje tem 75 unidades pelo país. Oferece uma série de petiscos com camarões —recheados com Catupiry (R$ 66), à milanesa (R$ 93) ou refogados no azeite de tomate seco (R$ 97). Recentemente, lançou o espaguete Coco Bambu, que combina os crustáceos com ervilhas, presunto, molho branco, muçarela e parmesão gratinados (R$ 165 para dois). Há opções vegetarianas, como o tofu ao curry (R$ 64).

/R. Azevedo Soares, 2.150, Vila Gomes Cardim, região leste, tel. (11) 4304-6221, @cocobambuoficial

**DA MARINO**
Conta com uma unidade em São Paulo, outra no Rio e uma terceira em Brasília. As receitas do restaurante ganham um toque da culinária do sul da Itália. Na parte das entradas, a cozze alla marinara leva mexilhões no bafo feitos ao molho de vinho branco, alho perfumado e tomates frescos (R$ 71), e o carpaccio de robalo recebe molho de limão-siciliano, alcaparra e rúcula (R$ 63). Entre os principais, a seleção do chef combina vários pratos: burrata com camarão-rosa, vinagrete de polvo, tartare de atum com alcachofra, trufa negra e gema mole (R$ 179).

/R. Jerônimo da Veiga, 74, Jardim Europa, região oeste, tel. (11) 3368-6863, @da.marino

**DALMO BÁRBARO**
Os pratos, que seguem a tradição caiçara, são servidos em porções para uma, duas ou até quatro pessoas. Entre os petiscos mais pedidos estão a casquinha de siri (R$ 35) e as ostras frescas (R$ 49, seis unidades). A prancha de frutos do mar é preparada com peixes, polvo, lula e camarões grelhados, temperados com especiarias (R$ 419 para quatro). Para comer sozinho, a sugestão é o peixe do comendador, feito com pescada-cambucu grelhada acompanhada de batata no molho de azeite, laranja e vinho branco, ao preço de R$ 137.

/R. Gironda, 188, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2985-4002, @dalmobarbaro

**DASELVA**
O chef Marcus Pompeu, que trocou Manaus por São Paulo, comanda a casa de culinária amazônica. O tambaqui aparece tanto nos aperitivos, na forma de sopa (R$ 18), quanto nas entradas, na costelinha crocante (R$ 49). Já o pirarucu é servido frio, em ceviche (R$ 45). Ele também é a estrela da moqueca, que vai à mesa com arroz, farofa e molho de pimenta-murupi (R$ 120, na versão grande). Há musse de frutas (R$ 18), pudim de cumaru (R$ 10) e docinho de açaí com castanha (R$ 10).

/R. da Consolação, 41, Consolação, região central, tel. (11) 91690-9989, @daselva_br

**MEXILHÃO**
A chef francesa Mirka Helene comanda a casa de peixes e frutos do mar desde 1970. Para começar, as vieiras são uma boa pedida (R$ 65, quatro unidades). Há várias opções de pratos com camarão: o na moranga com Catupiry custa R$ 138, assim como o Haiti, ao molho rosado com leite de coco, servido no coco verde. A paella, que pode ser dividida entre três pessoas, sai por R$ 278. Outra sugestão, mais leve, é o linguado grelhado, com acompanhamentos à escolha do cliente (R$ 117). De segunda a sexta, o restaurante oferece uma opção mais em conta, o arroz de camarão com ervilha e tomate, por R$ 48.

/R. Treze de Maio, 626, Bela Vista, região central, tel. (11) 3263-0135, @mexilhaorestaurante

**PETISKIN DO BOB**
O boteco tem duas unidades na mesma calçada e serve pratos individuais ou para duas pessoas. Uma das especialidades é o filé de saint peter ao molho de camarão (R$ 61,90), que compete com o linguado preparado com crosta de amêndoas (R$ 69,90). Já a moqueca de camarão com pirão vem com arroz, farofa e banana-da-terra grelhada (R$ 189,90 para dois). Para acompanhar a cerveja, o menu lista mais de 20 petiscos, entre pastéis, ceviches, espetinhos e bolinhos de frutos do mar.

/R. Dr. Miranda de Azevedo, 658, Pompeia, região oeste, tel. (11) 2924-4002, @petiskindobob

**RUFINO'S**
Com estética náutica, serve frutos do mar e peixes em receitas com acento mediterrâneo e brasileiro. No menu, há opções mais leves, caso da salada de carpaccio de polvo (R$ 130), e mais robustas, como o risoto de frutos do mar, com vôngole, marisco, lula, polvo e camarão (R$ 155). O tranche de peixe, com corte mais grosso, é servido com molho de tomate fresco, camarão-de-sete-barbas, pirão e arroz (R$ 175). Em 2024, o restaurante expandiu o número de mesas, agora também com lugares ao ar livre.

/R. Dr. Mário Ferraz, 377, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3074-8800, @rufinosrestaurante

# Metzi

**Marcos Augusto Gonçalves**

O ambiente tem uma elegância despojada, que em nada intimida quem chega ao endereço, em Pinheiros. A decoração é cool, com peças indígenas discretas, sem tentação a realçar dispensáveis estereótipos temáticos.

O clima combina com o cardápio, que parte do universo mexicano para incursões criativas, com a incorporação de ingredientes brasileiros, uma alquimia que dá certo.

Como entradas, pedimos ostras e um "vuelve a la vida", espécie de ceviche popular no México e em outros países do continente que tem esse nome pelas supostas propriedades de recuperar forças depois de alguns copos ou em momentos de baixa de energia. É servido com tostadas.

As ostras vêm acompanhadas de uma salsa, chamada veneno, com suco cítrico e molhos fermentados, com origem na cidade de Tijuana, na Baixa Califórnia, México.

Os pratos foram um cordeiro, cozido lentamente em folha de bananeira, que é servido desfiado em abundante salsa, numa generosa cumbuca, com as tradicionais tortilhas; e um siri-mole emulsionado na castanha-de-baru, do cerrado brasileiro, com

→**Metzi**
R. João Moura, 861,
Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 97604-4920,
@metzirestaurant

maxixe, legume de origem africana, muito consumido no Norte e Nordeste.

Tudo muito bom e sugestivo, talvez, a depender de cada um, com uma pitada a mais de sal no “vuelve a la vida” —que certamente ajuda se o intuito for mesmo o de retomar o leme do combalido navegante. Quando fomos, os vinhos só estavam sendo vendidos por garrafas. O restaurante, nos explicaram, estava migrando para uma nova carta que privilegiaria as taças. A alternativa foram coquetéis, com boas opções, que acompanharam bastante bem a noite.

Para a sobremesa, compartilhamos churros com sorvete de doce de leite e cumaru, realmente digno de nota. O serviço, prestativo, satisfez as curiosidades dos clientes.

Metzi é o nome de uma divindade nativa ligada à Lua. Foi escolhido pela brasileira Luana Sabino e pelo mexicano Eduardo Ortiz para esta aventura no mundo gastronômico de São Paulo, depois de terem se conhecido quando trabalhavam no restaurante Cosme, em Nova York.

Passou recentemente por uma reforma e já se tornou uma referência da cidade.

**Mexilhão com molho de alho e pimenta, finalizado com queijo Tulha e ovas de ikura, do Metzi**

## ATZI

A taqueria é irmã do restaurante mexicano Metzi, dos chefs Luana Sabino e Eduardo Ortiz. Os tacos aparecem em sete sabores, que custam a partir de R$ 18. O al pastor é feito com porco condimentado, enquanto outros recheios incluem carne, frango, torresmo e cogumelos. Há outra modalidade de prato chamada de vampiro, que leva tortilhas crocantes e tem os mesmos sabores dos tacos (R$ 24). Entre as bebidas, há água de maracujá e de hibisco, por R$ 14.

/R. Mourato Coelho, 1.233, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 94900-0044, @atzitaqueria

## CHÉVERE

Endereço com clima de boteco, se espalha pela rua com mesas, sempre tocando música latina. Na cozinha, as empanadas são a especialidade. São 15 sabores, a partir de R$ 14, que variam entre carne de frango, boi, shimeji e jaca, além das versões doces como a de banana com doce de leite. Um país que aparece representado no menu é o México, com seus tacos de recheios típicos, como carne suína desfiada (R$ 30, duas unidades). No almoço, os pratos começam em R$ 35, caso do majadito. Vegetariano, traz arroz com cúrcuma refogado em salsa de tomate, servido com ervilhas, banana-da-terra frita e ovo.

/R. Sousa Lima, 321, Barra Funda, região oeste, @cheverecozinhaebar

## LA PERUANA CEVICHERIA

Comandada pela chef Marisabel Woodman, a casa é decorada com tecidos coloridos, cerâmicas e obras de arte inspiradas na cultura pré-colombiana. Dá para começar com tiradito de la casa, composto por peixe em lâminas com molho de ají (R$ 60). Os ceviches (a partir de R$ 71) aparecem em seis versões, que podem levar camarão, vieira, polvo e atum. Na casuelita del mar, o pescado do dia é marinado com camarão no tucupi e leite de tigre (R$ 91).

/Al. Campinas, 1.357, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 5990-0623, @laperuanabr

## LA POPULAR

Aberto em 2023 pelo mexicano Quique Calderón, oferece tacos, quesadillas e burritos que custam R$ 20. Os tacos, especialidade da casa, são preparados com duas tortilhas em dois sabores: carne de porco e de boi. Entre as quesadillas, o destaque é a alambre, recheada com contrafilé e bacon. Os mesmos ingredientes, com adição de abacate e pasta de feijão, integram os burritos. Acompanhamentos como guacamole e chilli beans (feijão com carne moída) custam R$ 25.

/R. Frei Caneca, 1.057, Consolação, região central, tel. (11) 98394-3326, @taqueria_lapopular

## MACONDO RAÍZES COLOMBIANAS

A casa de Jair Rojas, que começou vendendo comida típica na rua, é ponto de encontro da culinária colombiana na capital. Ele serve receitas como patacones, disco crocante de banana-da-terra (R$ 41). Mas as arepas, massa à base de milho, são as estrelas do lugar. Dá para montá-las ou escolher entre diferentes versões, como a choriarepa, que leva queijo e linguiça (R$ 26).

/R. Card. Arcoverde, 1.361, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 98616-4184, @macondo_raizes_colombianas

## MESCLA

As receitas da casa, instalada na Barra Funda, misturam tradições de diferentes países da América Latina segundo o olhar do chef boliviano Checho Gonzales. Ali, o ceviche é de pescada-cambucu e vem servido com suco de tomate, limão e chips de batata (R$ 40). O chef também traz o pirarucu ao forno, acompanhado de virado de feijão, vinagrete e bacon (R$ 64). Vale provar a costela de porco, ao lado de feijão-fradinho, banana-da-terra e queijo (R$ 57). Na ala de sobremesas, há o clássico latino-americano bolo de três leites (R$ 20).

/R. Sousa Lima, 305, Barra Funda, região oeste, WhatsApp (11) 97392-3833, @mescla_restaurante

## OSAKA NIKKEI

Rede presente em países da América Latina e nos Estados Unidos, é especializada em comida nikkei, nome dado à cozinha da comunidade japonesa que se fundiu às tradições peruanas. Entre os ceviches, está o kunsei (R$ 62), feito com atum ou salmão defumado com ponzu, molho à base de shoyu e yuzu. Nos quentes, o pato mochero (R$ 89), preparado na wok, vem acompanhado de carne bovina, arroz, shiitake e toque de acerola com maracujá. O mochi (R$ 21), nos doces, é recheado de chá-verde, manga, maracujá e chocolate.

/R. Amauri, 234, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3073-0234, @osakasaopaulo

## RINCONCITO PERUANO

Completa neste ano duas décadas de história, com dez unidades na capital paulista. Sob o comando do chef peruano Edgard Villar, o restaurante prepara pratos bem típicos, como os anticuchos, espetos de coração bovino (R$ 36,90, três unidades). Uma das receitas mais pedidas da casa é o pulpo parrillero, acompanhado de batatas crocantes (R$ 139,99). Grelhado na parrilla, o polvo recebe molho anticuchero, à base de cerveja, ají panca (uma pimenta do Peru), alho e orégano. Mas são a grande atração os ceviches, que podem ser de salmão, camarão, misto e até vegetariano (a partir de R$ 56,90 a porção individual).

/R. Aurora, 443, Centro, tel. (11) 3361-2400, @rinconcitoperuano

## SURI

O endereço serve nove tipos de ceviche por a partir de R$ 70. As receitas variam nos molhos, peixes ou frutos do mar usados, como lula, camarão, salmão e atum. Entre os pratos principais, o Galápagos é feito com corvina grelhada no vinagrete de manga e pimenta-biquinho (R$ 82). Mais abrasileirado, o piancó traz galinha em risoto de arroz vermelho da Paraíba (R$ 69). Acompanham vegetais e molho ají amarelo. A torta de café e chocolate com chantili, por R$ 37, ajuda a finalizar bem a refeição.

/R. Mateus Grou, 488, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3034-1763, @suricevichebar

## TAQUERIA LA SABROSA

Em 2023, a lanchonete de comida mexicana deixou a rua Augusta e se mudou para Pinheiros. O cardápio se manteve. Os tacos, com duas tortilhas, têm versões com porco, camarão e carne, além das vegetarianas, que misturam cogumelos, abobrinha, batata e milho salteado (a partir de R$ 17). Às terças, duas porções são vendidas pelo preço de uma. Os burritos são mais robustos, como o de frango feito com feijão, queijo, guacamole e cebolas caramelizadas (R$ 40).

/R. Francisco Leitão, 246. Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2925-6189, @taquerialasabrosa

## TARAZ

Com menu sob o comando do chef Felipe Bronze, o restaurante de cozinha sul-americana fica dentro do luxuoso hotel Rosewood. O menu oferece sabores frescos, como os dos ceviches, mas, principalmente, pratos preparados na brasa, pensados para compartilhar. A picanha, servida com cebola assada, alho, chimichurri e farofa de mandioca, sai por R$ 95. Já o short ribs leva pupunha na brasa e confit de limão (R$ 240). Sobremesas também são para dividir, como o bolo de macaxeira com coco, sorvete de baunilha e doce de leite (R$ 55).

/R. Itapeva, 435, Bela Vista, região central, tel. (11) 3797-0500, @taraz.saopaulo

## WASKA RESTOBAR LATINO

O restaurante do casal de peruanos Natalia Marrache e Luis Ramirez foi aberto no final de 2023 em Pinheiros e se dedica à culinária de diversos países da América Latina, como Venezuela, Colômbia e Argentina. Por lá, eles oferecem quatro tipos de ceviche, que custam a partir de R$ 52, além de tacos e patacones —feitos de banana-da-terra e servidos com guacamole ou carne. Natalia comanda a coquetelaria e assina os drinques como o saoco papi, feito à base de pisco, morango, Campari, limão e tônica, ao preço de R$ 35.

/R. Pe. Carvalho, 46, Pinheiros, região oeste, @waska.restobarlatino

# Tasca da Esquina

Victoria Damasceno

Se a busca for por tradição, a escolha será a Tasca da Esquina. Com respeito pela própria história, mas sem deixar de lado a inovação, a casa leva o título na categoria restaurante português n'O Melhor de São Paulo.

O chef Vitor Sobral transportou para a filial paulista da sede lisboeta o espírito das autênticas tascas, em um cardápio que garante opções para todos os gostos.

Quem quiser provar da tradição, deve apostar no bacalhau. O receio de um prato salgado demais vai por água abaixo na primeira garfada, que logo de cara já mostra o equilíbrio entre sabor do mar e temperos da terra.

São seis diferentes tipos de preparo, que custam entre R$ 102 e R$ 179. Entre os clássicos, está a versão ao forno, com postas generosas do peixe, farta quantidade de azeite, cebola caramelizada e batatas assadas. Opção menos comum é a moqueca, um diálogo harmonioso entre Portugal e Brasil.

Se a escolha for pela economia, dá para comer um menu de três cursos, o executivo (R$ 99). Às quartas e sextas, é possível provar bacalhau à Gomes de Sá ou com natas. Na entrada há duas opções: salada e sopa. Escolha a primeira, que deixa de lado a simplicidade ao oferecer como acompanhamento pastéis de bacalhau recheados. A sobremesa inclui doces feitos na casa.

→ **Tasca da Esquina**
R. Joaquim Antunes, 197, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 3262-0033, @tascadaesquinasp

Para quem não quer bacalhau, o cardápio deixa claro que a culinária do país vai muito além do peixe, tanto nos pratos com frutos do mar, como o caril de camarão, quanto nos preparos com carne, tal qual a fraldinha de porco com purê de mandioquinha.

Como todo bom português, a carta de vinhos é generosa, fazendo jus à grande adega. Quem senta no salão consegue ver por um vidro o espaço onde as garrafas são guardadas. A harmonização pode contar com a indicação certeira dos garçons da casa. Afinal, o ambiente aconchegante e a boa comida pedem uma boa taça (ou várias) para deixar a experiência ainda mais gostosa.

**Caril de camarão com arroz de especiarias e coco, da Tasca da Esquina**

*feijoada*

# Bolinha

Terça tem dobradinha, quinta é dia de rabada e sexta, de moqueca. Mas é a feijoada, servida diariamente desde a década de 1950, o grande cartão de visitas do Bolinha. Pelo segundo ano consecutivo, o restaurante é o preferido pelos paulistanos ouvidos pelo Datafolha, com 14% das menções —no ano passado, eram 11%.

Fundada em 1946 como um bar de pizzas, em um trecho de São Paulo onde a urbanização ainda não havia chegado, a casa está no mesmo local até hoje. As pizzas deram lugar à feijoada por acaso. O proprietário, o Bolinha, preparou o prato para comemorar o campeonato de seu time de futebol de várzea, chamou os amigos e a notícia se espalhou.

No salão forrado de prêmios e reportagens, a feijoada sai em três versões. De domingo a sexta, a receita tradicional, com todos os pertences, e a feijoada magra, que leva só carne-seca, paio, linguiça, costela, lombo e língua, podem ser pedidas em porção individual (R$ 149,30) ou no sistema de rodízio (R$ 170). Aos sábados, o rodízio é a única opção (R$ 215).

Preparada especialmente para a clientela de origem judaica, a feijoada kosher deve ser pedida com pelo menos uma hora de antecedência (R$ 206 a porção individual).

As guarnições não mudam e ajudam a reforçar a fama do lugar. Tem arroz, couve à mineira, mandioca e calabresa fritas, banana à milanesa, bacon torradinho, torresmo, bisteca de porco grelhada, farofa, molho de feijão apimentado e laranja. **(FGP)**

→**Bolinha**
Av. Cidade Jardim, 53, Itaim Bibi, região oeste,
tel. (11) 3061-2010, @bolinharestaurante

INÊS 249

### ABY
Antes chamado Pátio das Cantigas, o restaurante trocou de nome no final de julho, mas continua dentro da Casa Cascais, que reúne uma cafeteria e um empório em um casarão dos anos 1930. Aqui, a chef Anna Albuquerque, nova comandante da cozinha, trouxe mais pratos contemporâneos e brasileiros, mas manteve outros de inspiração portuguesa. Entre eles, está o bacalhau da casa, que custa R$129,99. Grelhado, é servido com arroz de coco refogado com creme de queijo brie.

/Av. Nove de Julho, 4.984, Jardim Europa, região oeste, (11) 94569-0224, @casacascais

### ALFAMA DOS MARINHEIROS
No restaurante, fundado em 1969, o bacalhau surge em diferentes receitas. O carro-chefe é a versão à moda vila real, na qual o lombo do peixe é grelhado e regado com bastante azeite, alho, cebola, pimentão e azeitona preta, acompanhado de batatas ao murro e grão-de-bico —o prato custa R$ 499 e serve quatro pessoas. O camarão à moda da casa, finalizado na frente do cliente, é flambado com uísque e servido com cenoura ralada, cebolinha, fundo de alcachofra, champinhom, azeitona preta, arroz e batata palha (R$ 349 para dois).

/Al. Jaú, 1.607, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3884-9203, @alfamadosmarinheiros

### BACALHAU, VINHO & CIA
É um dos endereços mais clássicos da cidade para comer bacalhau. De entrada, vale a pena experimentar os bolinhos cremosos do peixe, recheados com queijo (R$ 15 o individual; R$ 84 a porção com seis unidades). As bacalhoadas têm preço fixo, entre R$ 295 e R$ 655, e servem de duas a seis pessoas. São preparadas de diferentes maneiras. A versão à baiana, por exemplo, é feita com nacos do peixe, pimentão, leite de coco e pimenta-dedo-de-moça, cobertos com molho de tomate e camarões.

/R. Barra Funda, 1.067, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 3666-0381, @bacalhauevinhocia

### A BELA SINTRA
Neste ano, o restaurante completa duas décadas de existência. Seu nome é um trocadilho com a rua onde ele está localizado, nos Jardins, e a cidade portuguesa de Sintra. No comando estão a chef Patrícia Bettencourt e o restaurateur lusitano Carlos Bettencourt. O bacalhau é o sucesso do cardápio e figura em 15 receitas. Um exemplo dessa lista é o chamado nunca chega, prato que leva o peixe desfiado e refogado com cebola, batata palha, presunto de Parma, ovos e salsinha, ao preço de R$ 153.

/R. Bela Cintra, 2.325. Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3891-0740, @restauranteabelasintra

### CHIADO
O cardápio, elaborado com a consultoria da chef Patrícia Bettencourt, lista bacalhau em diferentes preparos, além de petiscos, pratos com frutos do mar, arrozes, paellas, receitas de carnes e aves. O bacalhau que leva o nome da casa é feito empanado em amêndoas e servido com alho, cebola, batata laminada, espinafre e tomate, ao preço de R$ 188. O polvo à lagareiro, um dos destaques do restaurante, é pré-cozido e vai ao forno com batatas ao murro, acompanhado de brócolis, azeitonas, tomate e azeite —o prato custa R$ 153.

/Av. Jurucê, 776, Indianópolis, região sul, tel. (11) 5041-5276, @chiadobarerestaurante

### COSTA NOVA
Para abrir o apetite, uma boa pedida é a tradicional alheira, espécie de embutido feito com pão, alho e carne suína —a porção sai por R$ 44. Entre os principais, o bacalhau à lagareiro, preparado com postas levemente empanadas na farinha, vai ao forno com batatas ao murro, brócolis, tomate e azeitona (R$ 128). O camarão que leva o nome da casa é flambado no uísque com molho curry e servido com arroz de amêndoas, por R$ 126. Para encerrar a refeição, há doces típicos portugueses. O restaurante tem uma segunda unidade localizada nos Jardins.

/R. Vupabussu, 79, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3032-3273, @restaurantecostanova

### MANU.EL
Com jeito de boteco e salão de apenas 40 metros quadrados, serve receitas portuguesas com toque brasileiro e preços mais em conta em uma esquina da Vila Madalena. A casa tem um menu-executivo durante a semana, que pode incluir uma salada, um arroz de bacalhau e a sobremesa do dia por R$ 56, e pratos à la carte de sexta a domingo. Entre as sugestões, estão o bacalhau tradiça, feito com batata, tomate, cebola, ovo e azeitona (R$ 72), e a alheira, acompanhada por picles de cebola (R$ 38).

/R. Wisard, 20, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 95638-0026, @manu.el.atasca

### MARIALVA COZINHA PORTUGUESA
A casa leva à mesa pratos tradicionais preparados com bacalhau, pato e frutos do mar, além de sobremesas com ovos. O peixe aparece em três versões: à Gomes de Sá, em lascas com batata, cebola, brócolis e ovos (R$ 102); ao forno, com posta assada com batata, brócolis e tomate (R$ 158); e com natas, desfiado, com cebola, batata gratinada e nata (R$ 96). O arroz de pato leva a carne da ave desfiada, azeitonas e chouriço português e custa R$ 88. Para adoçar a refeição, a sugestão é o toucinho do céu, um bolo assado de doce de ovos e farinha de amêndoas, que sai por R$ 31.

/R. Haddock Lobo, 955, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3061-0261, @marialvaoficial

### PRESIDENTE
Entre as especialidades da casa de alma lusitana, fundada por um português nos anos 1970, estão o bacalhau presidente, que é assado no forno ao azeite com batata, ovo, azeitona, brócolis, alho e lula; o grelhado, com batata, brócolis, alho e azeitona; e o à dorê, empanado e acompanhado de batata, brócolis, alho e azeitona. Os pratos, em porções maiores, têm preço fixo de R$ 213 para uma pessoa, R$ 423 para duas e R$ 655 para três.

/R. Visc. de Parnaíba, 2.438, Brás, região central, tel. (11) 2292-8683 e WhatsApp (11) 99970-8537

### RANCHO PORTUGUÊS
É um clássico do menu extenso o bolinho de bacalhau —a porção com oito sai por R$ 78. Uma das especialidades que foge dos pescados é a espetada madeirense de carne, receita típica da Ilha da Madeira, composta por picanha e bife ancho, servidos em um espeto de madeira e acompanhados por arroz de tomate ou arroz com brócolis, farofa, molho de pimenta e batata chips (R$ 260; serve três pessoas). O espaço conta ainda com empório e adega com cerca de 800 rótulos de vinhos de Portugal.

/Av. dos Bandeirantes, 1.051, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 2639-2077, @ranchoportuguessp

### SEU MANUEL
Parte do grupo liderado pelo chef Diego Sacilotto, o restaurante tem forte acento português, mas combina também um pouco das gastronomias espanhola e francesa. Da seção do mar, são pedidas o polvo à lagareiro, que é grelhado e vem com batatas ao murro, cebola e alho crocante (R$ 139), e a bacalhoada da Maria, composta por lombo de bacalhau assado com pimentões, cebola, batatas ao murro, ovo, brócolis, azeitona, tomate e alho dourado, servido com arroz (R$ 290 para duas pessoas, R$ 195 a meia porção).

/R. Ismael Neri, 441, Água Fria, região norte, tel. (11) 4883-0404, @seumanuel

### TASCA DO ZÉ E DA MARIA
A charmosa tasca se destaca pelas receitas com bacalhau e frutos do mar. Para começar, a salada de bacalhau leva, além do peixe em lascas, alface, cebola e feijão-branco (R$ 75). Da seção principal, há o bacalhau do Zé, servido com purê de tomate, arroz de brócolis e alho frito (R$ 219), e o arroz com lula, polvo e camarão (R$ 185). Para finalizar, experimente os doces portugueses, como toucinho do céu, ovos moles, pastel de nata e sericaia (sobremesa feita com ovos, leite e canela, típica do Alentejo).

/R. dos Pinheiros, 434, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3062-5722, @tascadozeedamaria

Adriano Vizoni/Folhapress

O chef Marcelo Giachini no restaurante Imma

# Sabores de infância

Roberto de Oliveira

Coisa rara era Marcelo Giachini ser protagonista. No meio de 23 primos, ele, o mais novo, não tinha vez nem voz. Quando se juntavam, seus familiares descendentes de italianos quase punham a casa abaixo. Com jeitinho de interior, a rua Terra Roxa, no Tatuapé, era morada da tia e dos avós. No final dos anos 1970, vivia perfumada pelo cheiro de comida nas manhãs de domingo.

Ao todo, 40 pessoas se revezavam nos pratos. Havia, porém, quem detinha o poder de colocar o pau na mesa e pôr ordem na algazarra: a mais velha de oito irmãos, tia Olívia, Lídia, para os chegados. Amava cozinhar, desde que sozinha. Ela deixava Giachini, o sobrinho caçula, lavar batatas.

O garotinho observava a tia com atento, enquanto ele picava nhoque, batendo a faca na mesa. Até hoje sonha com a polenta dela.

Lídia nunca se casou. Era uma maestra, ao coordenar preparo, apresentação e degustação. As delícias criadas por ela deram bem mais do que comer ao menino.

Deram-lhe, sobretudo, gosto especial pela cozinha. "Tanto minha tia quanto minha mãe usavam a comida como uma forma de dizer 'eu te amo'", recorda-se Giachini. Hoje, aos 49 anos, ele é chef do restaurante Imma, instalado no Itaim Bibi.

Foi office boy e trabalhou em crédito bancário após se formar em economia. Na hora do almoço, ficava fascinado com o movimento dos restaurantes. "Naquela época, tinha uma campanha que chamava clientes para conhecer a cozinha. Entrava em todas."

Filho único de pai motorista de táxi e mãe dona de casa, vendeu o que tinha e foi estudar gastronomia em Paris, na Le Cordon Bleu, talvez a mais prestigiada no mundo nessa seara. Lavou prato, sim, mas também cozinhou em restaurantes de Bruxelas.

De volta a São Paulo, deu aula de gastronomia e, após um concurso de receitas de massas, virou chef do restaurante da Importadora Casa Flora. Pilotava almoços animados e criativos, com gente do mundo inteiro, numa época em que o catálogo de produtos de fora já não se restringia a "jamón" (presunto), azeite e tomate pelado italiano.

A Itália, que gritava em sua origem matriarcal, esticou um bocadinho, indo ao encontro da região Ibérica. O resultado dessa conexão veio à tona há cerca de três anos, quando ele abriu o Imma. O restaurante do chef tem como propósito a ideia do "comer com a mão, de estar próximo às pessoas". Gestos que remetem o menino/homem às delícias da tia Lídia na casa do Tatuapé.

"Aqui, os pratos podem ser compartilhados como eram no meu tempo de criança."

→ **Imma Restaurante**
R. Emanuel Kant, 58, Itaim Bibi, região oeste, @immarestaurante

# Quincho

Camila Marques

Manjar de coco com calda de licor de ameixa, sorvete de coco e farofa de coco, do Quincho

Faz tempo que São Paulo tem excelentes restaurantes vegetarianos. Mas há poucos com menu permanentemente inovador, e menos ainda os de sabores inesperados. Tudo isso num lugar de encher os olhos. Não à toa o Quincho, na Vila Madalena, ganha novamente nessa categoria, segundo o júri.

Fuja dele se o seu paladar é básico. A cozinha autoral da chef Mari Sciotti está mais temperada do que nunca. Não existe um pedaço do cardápio que não surpreenda, nem as sobremesas —mas calma, jajá chegamos a elas.

As porções para dividir são tão boas que a dica principal é: não vá sozinho. Uma mesa maior te dará paz por poder provar várias delas. As cenouras assadas com homus de pistache chegam brilhantes à mesa, cobertas de pistache caramelizado. Caem muito bem com o tartare de tomates e pimentões (beeem temperado) e peixinhos da horta fritos. Para acompanhar as duas opções, peça uns pedaços de pão da casa.

Para quem gosta do adocicado, a sugestão é a burrata cremosa servida com grapefruit e laranja-baía em gomos, alcaparras e hortelã. Dentre as saladas tem a de lentilhas negras com noz-pecã, mais molhadinha. Ou a de panzanella (croûtons de pão) e abóbora com cranberry e espinafre.

Daí em diante, a tortura da escolha cresce um pouco. No cardápio há tempos, a lasanha é uma boa pedida para dividir. Leva cebolas roxas assadas com molho bechamel e gorgonzola doce, finalizada com cebolas caramelizadas. Se o investimento nas entradas tiver sido maior, pratos mais leves podem fechar. É o caso do nhoque ao limone com cogumelos (o favorito desta que escreve).

As sobremesas são tão leves, tão diferentes que, mesmo se estiver satisfeito, peça alguma (são três). Em cada visita para este texto, uma foi provada. De longe, vitória para o manjar de coco, com calda de licor de ameixa, sorvete de coco e farofa de coco.

Além dos pratos, também são fáceis de manter copos cheios. É longa a lista de drinques, dos autorais aos clássicos (e mesmo sem álcool). Diferentemente de tantos lugares hoje em dia, vinhos em taça têm preços justos.

→**Quincho** R. Mourato Coelho, 1.447, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3815-8774, @quincho.sp

**AMBRÓSIO COZINHA AFETIVA**
Aberto há mais de dez anos, inclui no menu rotativo tortas, omeletes e receitas vegetarianas. Entre os principais, que vêm acompanhados de salada ou sopa, já apareceu o nhoque de cenoura ao molho de limão com amêndoas e parmesão (R$ 55). Pelo mesmo preço, o estrogonofe com legumes, palmito e cogumelos é servido com folhado de alho-poró e batata palha. Nos doces, feitos com pouco açúcar, o crumble de maçã é coberto com raspas de limão, especiarias e granola com castanha-do-pará (R$ 24,75). Há marmitas congeladas por R$ 31.

/R. Zacarias de Góis 120, Campo Belo, região sul,
tel. (11) 97291-2841, @ambrosiocozinhaafetiva

**APFEL**
Criado em 1984, o restaurante funciona de segunda a sexta somente no almoço. No bufê (R$ 45), dá para se servir de uma variedade de pratos veganos e vegetarianos, que mudam ao longo da semana. Entre as receitas, há berinjela à parmegiana, nhoque de mandioquinha e lasanha de abobrinha. As sobremesas e os sucos naturais também estão inclusos no valor.

/R. Dom José de Barros, 99, Centro,
tel. (11) 3256-7909, @apfelcentro

**BANANA VERDE**
Na casa, a chef Priscilla Herrera faz questão de usar ingredientes de pequenos produtores locais. Oferece variedade de saladas, petiscos e massas. O menu-executivo de três tempos (R$ 89), servido apenas no almoço, começa com salada orgânica ou sopa de legumes do dia. Entre as opções de principais está o kitchari, prato indiano que combina lentilhas, tofu, arroz basmati e abóbora assada, acompanhado de farofa de banana-da-terra com castanhas. Para finalizar, a pedida é o sorvete vegano que mistura o azedo da manga e do maracujá à crocância do pralinê de castanhas.

/R. Harmonia, 278, Vila Madalena, região oeste,
tel. (11) 3814-4828, @restbananaverde

**CAMÉLIA ÒDÒDÓ**
Sob a bandeira da agroecologia, foi aberto há três anos pela chef e apresentadora Bela Gil e pelo empresário João Pedro Demasi. No menu, há receitas que funcionam para brunch, almoço e jantar. Cada dia da semana tem um prato especial. Segunda é dia de churrasco, com itens como vinagrete de feijão-manteiguinha, maionese de inhame e espetinho de tofu com melancia grelhada (R$ 58). No domingo, vale pedir a moqueca com banana-da-terra, pimentão, tomate, leite de coco e dendê (R$ 65).

/R. Girassol, 451B, Vila Madalena, região oeste,
tel. (11) 3815-0767, @camelia_ododo

**CARRITO ORGANIC**
Feitas com ingredientes frescos, as receitas da chef Camila Borda têm inspiração mexicana. Os tacos são recheados com pimenta chipotle, salsa, guacamole, sour cream e pico de gallo (molho semelhante ao vinagrete). Com cinco unidades, custa R$ 160. Nos dias frios, faz sucesso a sopa de tortilha que mistura a crocância da massa de milho com a cremosidade do tomate, abóbora, queijo de castanha e molho azedo de castanha (R$ 58). Nas sobremesas, traz choconhaque preparado com leite e chantili de coco com chocolate 70% (R$ 35).

/Al. Tietê, 636, Jardim Paulista, região oeste,
tel. (11) 3088-3220, @carritoorganic

**CASA RAW**
Em um espaço arborizado e enfeitado com luzes, serve pratos plant-based que combinam frutas e legumes de diferentes formas. De entrada, o crudo de pitaia em mix cítrico é acompanhado de iogurte caseiro e picles de rabanete (R$ 48). Entre os principais, a paella valenciana troca os frutos do mar por vegetais grelhados, pimenta-biquinho, carne de jaca e cebolas assadas em balsâmico (R$ 64). Para fechar, peça o pudim de leite de castanha-de-caju e coco com baunilha e melado de cana, por R$ 26.

/R. Dr. Franco da Rocha, 515, Perdizes, região oeste,
WhatsApp (11) 3969-1390, @casaraw

**CONGOLINÁRIA**
Há 14 anos, o chef Pitchou Luambo veio do Congo para o Brasil como refugiado. Hoje, ele comanda dois restaurantes na capital paulista. A melhor opção para conhecer o cardápio da casa é o rodízio (R$ 39,90). Nele, aparece o pilao, arroz com legumes preparado no caldo de gengibre com couve refogada na pasta de amendoim, bolinho de batata com shimeji e creme de batata no leite de coco. Entre as sobremesas, há brownie de banana-da-terra, com cacau e creme de hibisco (R$ 12).

/Av. Prof. Alfonso Bovero, 382, Sumaré, região oeste,
WhatsApp (11) 98045-1471, @congolinaria

**A CORUJA VEGAN**
O churrasco feito só com ingredientes veganos é a estrela da casa. O rodízio (R$ 130) inclui pão de alho e batata-doce como entradas. Entre os acompanhamentos, há arroz, farofa, vinagrete, torresmo vegetal e legumes. Também são servidos espetinhos e grelhados de frango, peixe e linguiça plant-based. É possível pedir à la carte pratos como nhoque recheado com queijo vegano (R$ 68,50) e parmegiana com carne de jaca (R$ 62,50), servida com batata frita.

/R. Tito, 25, Vila Romana, região oeste,
tel. (11) 97576-4848, @acoruja_vegan

**FRATELLI BASILICO**
A pizzaria artesanal tem massa de fermentação natural e vende redondas vegetarianas à la carte ou no sistema rodízio (somente às terças, sextas e sábados, por R$ 102,50). No menu, há opções com quatro ou oito pedaços. A catu calabria leva linguiça calabresa vegetal, creme de queijo vegano e azeitonas (R$ 64,47 a individual). Outra opção é a giordano, preparada com berinjela em rodelas, nozes, uvas-passas e parmesão vegano (R$ 64).

/Av. Cotovia, 432, Indianópolis, região sul,
tel. (11) 5041-2757, @fratellibasilico

**HAYA FALAFEL**
O prato árabe que dá nome ao restaurante é o destaque do cardápio. Verde, o falafel é feito de forma artesanal e leva na receita grão-de-bico, salsão, salsinha e coentro. Ele aparece no prato executivo na forma de bolinhos, servidos ao lado de batata rústica, homus e arroz do dia (R$ 39). Outro jeito de comê-lo é no cuscuz de quinoa, acompanhado de bolinhos, salada de pepino, tomate, cebola e tahine (creme de gergelim), por R$ 34. Bem típico na casa, o lanche de falafel é recheado com homus, tahine e salada, envolto em pão sírio ou uma grande folha de couve (R$ 29).

/R. Isidro Tinoco, 111, Tatuapé, região leste,
tel. (11) 2094-4537, @hayafalafel

**JAPA VEGANA**
O restaurante de comida japonesa oferece vegetais, cogumelos e produtos plant-based para substituir a carne. Há hot rolls de tartare de shimeji com cream cheese (R$ 38, dez unidades) e uramaki, peça de arroz japonês com recheio de abacate, cenoura grelhada, maionese vegana e gergelim (R$ 27, oito unidades). Alguns pratos levam atum plant-based, como o futurido salad, um burrito vegano com alface, abacate, pepino, cenoura, acelga, maionese apimentada e cream cheese (R$ 37,90). Nos doces, traz rolinho primavera com Nutella e banana (R$ 16).

/R. Treze de Maio, 772, Bela Vista, região central,
tel. (11) 98772-3752, @japa_vegana

**LOVING HUT**
Rede internacional, funciona como bufê durante o dia e como pizzaria e restaurante à la carte à noite. É possível escolher entre o almoço por quilo ou rodízio (R$ 69,90 durante a semana e R$ 74,90 aos sábados e domingos). No jantar, são servidas receitas da culinária japonesa e brasileira, além de lanches. Entre as pedidas está o bentô, marmita japonesa que pode levar frango plant-based, cujos filés são cobertos com molho agridoce teriyaki, gohan, tofu e salada (R$ 38).

/R. França Pinto, 243, Vila Mariana, região sul,
tel. (11) 96309-6284, @lovinghutsaopaulo

## MOUNT ZION VEGAN

Inaugurado há sete anos, é uma mistura de restaurante e lanchonete, com opções de pratos feitos, sanduíches e pastéis veganos. Para o almoço, uma sugestão é a parmegiana de frango vegetal, acompanhada de batata frita, arroz e feijão (R$ 36). Para o lanche, há cachorro-quente (R$ 20), hambúrguer de beterraba no pão australiano (R$ 26) e pastel de bauru, feito com presunto vegetal, queijo de castanha, tomate e orégano (R$ 14). Para levar para casa, o endereço dispõe de feijoada e hambúrgueres congelados.

/R. Caio Graco, 393, Vila Romana, região oeste, tel. (11) 98884-0469, @mountzion_vegan

## PICCOLI CUCINA

A cozinha de inspiração italiana está sob os cuidados da chef Kamili Piccoli. A seleção das receitas muda de acordo com as estações. O destaque do menu de outono e inverno é o raviôli de pistache, passado na manteiga de macadâmia e sálvia, com toque de cebola roxa e alho-poró, finalizado com mortadela vegetal (R$ 105). Além de restaurante, o espaço funciona como rotisseria, vendendo bolos, pães e petiscos. Há brunch com bufê à vontade (R$ 120).

/R. Francisco Leitão, 272, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 91002-5494, @piccolicucina

## PIZZA YOUTH

Segue a escola napolitana de pizza, com massa de farinha italiana que fermenta por 24 horas e gera bordas altas. Seu pizzaiolo, o Zoio, venceu o reality show Que Bela Pizza, do GNT, em 2023. No menu, há versões criativas, caso da cobertura de batata com ketchup artesanal, preparada com muçarela, alecrim e lemon pepper (R$ 47 a individual). Outra opção é a caprese, com queijo, tomate, tapenade e manjericão (R$ 40). Já a de frango (R$ 42), feita com proteína de soja, leva queijo da casa e parmesão.

/R. Caio Graco, 63, Vila Romana, região oeste, WhatsApp (11) 98305-5461, @pizzayouthvegan

## POP VEGAN FOOD

Aberto há dez anos, é conhecido por seus pratos veganos a preços acessíveis. No almoço, durante a semana, o cliente pode se servir à vontade no bufê por R$ 17 e, aos sábados, por R$ 20. As opções à la carte variam de acordo com o dia. Entre elas, estão a feijoada vegana e a carne moída vegetal com legumes, ambas por R$ 21. À noite, há lanches feitos de carnes plant-based, grão-de-bico ou queijo, com preços que começam em R$ 12. Já as pizzas custam a partir de R$ 34. Um dos sucessos é a cobertura de escarola com bacon de soja, que inclui creme de queijo vegano, azeitona preta, molho de tomate e orégano (R$ 57 a grande).

/R. Fernando de Albuquerque, 142/144, Consolação, região central, tel. (11) 2157-4358, @popveganfood

## PURANA.CO

Pratos coloridos marcam o menu do restaurante, que é pet friendly. Aberto do café da manhã ao almoço, serve saladas, bowls, risotos e tortas. Por R$ 59, o shiva bowl combina homus de beterraba, cuscuz e batata-doce geminada e, por cima, recebe creme de queijo à base de tofu. A torta celestial, nas cores roxa e laranja, leva castanha, brigadeiro branco, musse de coco e geleia de laranja e damasco (R$ 29).

/R. Côn. Eugênio Leite, 840, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 95225-8606, @purana.co

## SALAD DAYS

O cardápio, que muda de acordo com o dia da semana, conta com receitas populares em versão vegana, como virado à paulista, estrogonofe e o sanduíche argentino choripán. Às quartas e aos sábados, a feijoada custa R$ 32. No jantar, o destaque são os hambúrgueres, por a partir de R$ 29, com opções de cachorro-quente, proteína de ervilha ou frango plant-based empanado. Para finalizar a refeição, a pedida é o bombom de biscoito belga e caramelo salgado, que custa R$ 9,50.

/R. Arujá, 57, Paraíso, região sul, WhatsApp (11) 91662-2294, @saladdaysvegan

## SÃO SARUÊ

Especializada em comida nordestina e vegana, a casa serve pratos executivos por R$ 30 de segunda a sexta-feira. Um dos carros-chefes é a moqueca de carne de caju com banana-da-terra (R$ 59,90). É acompanhada de arroz de coco, abóbora e farofa de dendê. Os petiscos seguem a linha de comida de boteco, com casquinha de siri vegana (R$ 32), peixinho-da-horta e banana-da-terra empanados, ambos por R$ 32,90. Como sobremesa, oferece picolés artesanais (R$ 10,90) em sabores como acerola, tamarindo, tangerina e caju.

/R. Caviana, 11, Vila Guarani, região sul, tel. (11) 99477-5624, @saosaruerestaurante

## SUBTE VEGAN

Misto de café, restaurante e empório, funciona de segunda a sábado e serve salgados, bebidas, almoço e vende comida congelada. O pê-efe varia dependendo do dia e custa de R$ 27 a R$ 32. Segunda é dia do to fish, feito com filés de tofu empanados em alga e farinha de mandioca. Vem acompanhado de purê de batata, arroz integral e feijão com legumes. Refrescante, o ceviche de coco verde com banana, manga, algas e picles é a pedida dos sábados.

/Av. São João, 281, Centro, tel. (11) 3337-7312, @subtevegan

## SUSHIMAR VEGANO

Tem rodízio japonês por a partir de R$ 89 (o preço varia de acordo com o dia e o horário da refeição). Engloba temakis, yakissobas, sushis de frutas, legumes e cogumelos. Há opções à la carte, com pratos executivos (entrada e principal) por R$ 63, de terça a sexta. Dá, por exemplo, para começar com três guiozas de abóbora com shiitake e terminar com um combinado de sushis.

/Al. Campinas, 1.287, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3889-0497, @sushimarvegano

## TIME TO VEGAN

As pizzas individuais são preparadas com massa artesanal fermentada por 24 horas e servidas tanto no formato redondo como retangular —no estilo romano, crocante por fora e macia por dentro. Uma das favoritas do público, a cobertura de abobrinha inclui tomate-cereja, alho, raspas de limão e de amêndoas (R$ 45). Outra com muita saída é a romana de marinara, com apenas quatro ingredientes: molho de tomate, alho confitado, ervas frescas e azeite aromatizado (R$ 30). O endereço ainda explora outros formatos de pizza, como a de cachorro-quente alemão, que leva linguiça de cogumelo e chucrute, uma conserva de repolho (R$ 42).

/R. Tupi, 121, Santa Cecília, região central, @time_to_veganfood

## TOFU COM ALECRIM

O café e restaurante vegano tem no menu salgados, como quibe e rissole. O campeão de vendas é a coxinha de carne de jaca (R$ 10) —o recheio também é vendido separadamente. No almoço, o prato principal custa R$ 38 e varia dependendo do dia. Há parmegiana de berinjela, nhoque de abóbora, baião de dois e feijoada. Aos fins de semana, oferece brunches veganos por R$ 29,90, nos quais serve focaccias, tortas, salgados, pastéis, bolos e frutas à vontade. Para finalizar, vale pedir as tortinhas de cheesecake ou de creme de avelã, por R$ 20.

/R. Cons. Ramalho, 945, Bela Vista, região central, tel. (11) 99514-4304, @tofucomalecrim

## URBÃ COZINHA VEGANA

Em área externa arborizada, serve almoços de segunda a domingo. Os pratos têm inspiração na culinária brasileira e asiática. Há releituras da Índia, a exemplo do rajma massala, cozido de feijão-vermelho com especiarias servido com vegetais ao curry (R$ 33). E também de Taiwan, como um arroz típico com vegetais, proteína de ervilha e cogumelo, acompanhado de batatas no missô, pelo mesmo preço.

/R. Da. Germaine Burchard, 421, Água Branca, região oeste, WhatsApp (11) 97209-8180, @urbacozinhavegana

# Carlos Pizza

**Carolina Muniz**

Nem deu tempo de a fome apertar. Depois de alguns minutos, as pizzas já chegaram quentinhas à mesa. Individuais, elas têm bordas altas, muito crocantes, resultado de uma massa preparada com farinha italiana, fermentada por 36 horas, aberta à mão e assada no forno a lenha.

O molho, feito com tomates orgânicos assados na casa, é combinado a mais de 20 coberturas, que levam queijos e embutidos de pequenos fornecedores locais. A mais pedida, segundo o garçom, é a amatriciana, feita aqui com muçarela, pancetta, queijo de ovelha, parmesão e orégano (R$ 68).

Outra sugestão é a pizza de burrata, que custa R$ 64. Há ainda uma opção vegana, com escarola, cogumelo, cebola assada, ricota de castanha e manjericão, por R$ 64.

Até novembro, a pizzaria também promove o projeto Queijos do Brasil, com um sabor inédito no cardápio a cada mês, feito com itens nacionais e batizado com o nome de seu estado de origem. Em cartaz em agosto, o Pernambuco inclui queijo curado Vale Azul, muçarela, tâmaras e orégano (R$ 68).

Já no menu de sobremesa, nada de pizza. Nele constam, por exemplo, a maçã ao forno, servida com sorvete de nata, farofa de amêndoas e canela (R$ 30), e o tiramissu Norma, favorito da clientela, elaborado com mascarpone, café expresso e cacau (R$ 32).

Neste ano, a unidade da Vila Madalena ampliou a varanda com uma nova área de espera. O pequeno salão, com iluminação baixa e velas nas mesas, fica concorrido sobretudo às sextas e aos fins de semana, dias em que não é possível fazer reserva.

Aberto em 2015, o restaurante manteve a estrutura original do antigo sobrado, com paredes de tijolinho e piso de assoalho. O projeto é do arquiteto Carlos Verna, sócio que dá nome à pizzaria. Também estão à frente da casa o chef argentino Luciano Nardelli e o empresário Rodolpho Ruiz. A segunda unidade da Carlos, inaugurada em 2019, fica na alameda Tietê, nos Jardins.

→ **Carlos Pizza**
R. Harmonia, 501,
Sumarezinho, região
oeste, tel. (11) 3813-2017,
@carlospizza_sp

Pizza zuchini da Carlos, feita com muçarela, abobrinha, mascarpone e manjericão



*pizzaria*

# Bráz Pizzaria

Os discos de massa, longamente fermentados, geram pizzas de espessura média e bem leves. As coberturas mesclam aquele monte de ingredientes que o paulistano adora, mas com equilíbrio, sem exageros.

Para completar, os ambientes acolhedores, com mantimentos nas prateleiras e paredes de azulejos, que lembram os armazéns de antigamente, convidam a compartilhar uma pizza entre amigos, na companhia de chopes gelados.

Com essa receita, a Bráz Pizzaria Paulistana abriu as portas em 1998, em Moema, e fez um tremendo sucesso. Hoje já tem sete unidades na capital paulista e deu origem à Casa Bráz, à Bráz Trattoria e à Bráz Elettrica.

Neste ano, a rede que pertence à Cia. Tradicional de Comércio volta a ser apontada na pesquisa Datafolha como a melhor da cidade. Desta vez, mencionada por 15% dos entrevistados.

O sobrenome Paulistana foi removido da fachada desde que a rede desembarcou no Rio de Janeiro, mas a mudança foi só da porta para fora. O estilo continua paulistano da gema, sob os cuidados do pizzaiolo italiano Raffaele Mostaccioli, que desenvolveu as receitas e treina as brigadas.

Calabresa, portuguesa, napolitana, Catupiry, alice, quatro queijos... Os sabores preferidos de São Paulo estão sempre no menu, por preços a partir de R$ 99. A seção das especiais é encabeçada pela 50 Top, criada em 2023 para a comemoração de um quarto de século —leva molho de tomate italiano, cinco queijos (muçarela fresca Bonfiore, Catupiry, cuesta azul Pardinho, ricota de búfala Almeida Prado e Tulha da Fazenda Atalaia) e folhas de manjericão, por R$ 129. **(FGP)**

→**Bráz Pizzaria**
R. Graúna, 125, Moema, região sul,
tel. (11) 5561-1736, @brazpizzaria

**1900 PIZZERIA**
Hoje uma rede, a marca aberta em 1983 serve três estilos de pizza, feitas com massa de fermentação longa. As napolitanas são individuais (28 cm), feitas com massa aerada e elástica, como a la regina, que leva muçarela de búfala e manjericão (R$ 62). As romanas alla pala são macias por dentro e crocantes por fora. A cobertura piccante combina linguiça, gouda e agrião (R$ 115). As paulistanas, com mais recheio, estão disponíveis em três tamanhos. Na versão grande, a marguerita custa R$ 111; a de pepperoni, R$ 124; e a de frango, R$ 118.

/R. Estado de Israel, 240, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 5575-1900, @1900pizzeria

**BOCADA'S**
Oferece pizzas de fermentação natural preparadas no forno a lenha. Há opções para veganos como a marinalga, feita com molho de tomate assado, alho, alga crocante e raspas de limão (R$ 52). Para quem come carne, uma sugestão é a de pancetta e queijo pecorino (R$ 58). A casa ainda promove degustação de quatro sabores por R$ 95: fior di latte, marinara, escarola e pancetta. Depois de experimentar, os clientes podem repetir o que mais gostaram.

/R. Delfina, 97, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 95177-3061, @bocada_s

**BRÁZ ELETTRICA**
Com oito unidades na capital, serve pizzas individuais ao estilo nova-iorquino, conhecido pela massa leve, fruto da fermentação de 24 horas. Em 2024, a rede trouxe de volta um sabor queridinho do público, o cobra verde, preparado com muçarela de búfala, rúcula e parmesão (R$ 44). Outro sucesso é a cobertura chamada o retorno do Sr. Falco (R$ 40) —batizada em homenagem ao americano Anthony Falco, que trabalha como consultor-pizzaiolo. Apimentada, combina linguiça, cebola roxa, parmesão, alho, manjericão e farofa de pão.

/R. dos Pinheiros, 220, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 94364-3170, @brazelettrica

**BRUNO**
Há 85 anos, a casa é comandada pela mesma família e se mantém no mesmo imóvel, na Freguesia do Ó. Ali, serve pizzas fritas: no preparo, os discos de massa recebem coberturas ainda dentro da frigideira para ficarem mais crocantes. Entre as mais pedidas estão a de camarão com Catupiry (R$ 240, oito fatias) e a Reinaldo, com muçarela, atum, palmito e ovo (R$ 101). Outro sabor popular é o de frango com Catupiry (R$ 93). Também vende brotinho, que custa 70% do valor da pizza grande. As redondas são servidas no almoço e no jantar.

/Lgo. da Matriz Nossa Senhora do Ó, 87, Freguesia do Ó, região norte, tel. (11) 3932-2261, @pizzariabrunooficial

**BUONA FATIA**
Prepara pizzas em formato de fatia com um raio de 35 cm, que servem até duas pessoas. As coberturas são, em maioria, vegetarianas ou veganas. Entre os sabores, há cogumelo funghi (R$ 42), abobrinha (R$ 40), alcachofra (R$ 45) e chicana, preparada com proteína de soja e pimenta jalapenho (R$ 42). O cardápio também contempla receitas clássicas, como marguerita (R$ 42), além de mais autorais, como a de tapenade, feita com alice e pesto de azeitona preta (R$ 45), e a de figo, que leva gorgonzola e mel (R$ 48).

/R. Cons. Carrão, 468, Bela Vista, região central, tel. (11) 98909-5172, @buonafatia

**CAMELO**
Inaugurada na década de 1950, tem oito endereços em São Paulo, além de uma unidade no Rio de Janeiro e outra em Orlando (EUA). No cardápio, há opções de pizzas com massa branca, integral e sem glúten. A que leva o nome da casa mistura escarola temperada com alice, ovos, palmito, bacon e azeitonas (R$ 85, na versão pequena; R$ 123, no tamanho grande). Outras populares são a de calabresa e a portuguesa, ambas por R$ 85 (R$ 123 na grande). Também tem pratos variados, como saladas e estrogonofe (R$ 192 para três pessoas).

/R. Pamplona, 1.873, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3887-0702, @pizzariacamelo

**CASTELÕES**
Neste ano, a pizzaria completou um século de história. Desde a fundação, houve pouca mudança no que vai ao forno, hoje comandado por Fabio Donato, que faz parte da terceira geração da família. Todas as pizzas, do tamanho individual ao grande, são feitas com massa artesanal de longa fermentação. O sabor preferido do público é a Castelões, que combina molho de tomate artesanal espalhado sobre muçarela, coberta com pedaços de calabresa de fabricação própria, levemente picante (R$ 136).

/R. Jairo Góis, 126, Brás, região central, tel. (11) 94721-3355, @cantina_casteloes

**DEVERAS**
O forno funciona de segunda a segunda com pizzas individuais de longa fermentação. Chegaram recentemente ao menu a pancetta, feita com barriga de porco curada, tomate-cereja e pesto (R$ 64), e a cotto e funghi, que leva cogumelos, muçarela fior di latte e presunto marinado em vinho (R$ 58). Outra opção autoral é a green mama, preparada com pesto de pistache e rúcula (R$ 64). A casa também serve cachorro-quente com massa de pizza e salsicha bovina artesanal (R$ 36).

/Al. Campinas, 1.341, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3884-0453, @deveraspizza

**DI BARI PIZZA**
O menu lista pizzas clássicas e autorais em dois tamanhos. A de calabresa é feita com linguiça artesanal, erva-doce e cebola roxa (R$ 57, individual). São boas pedidas a marinara, com lâminas de alho e orégano fresco (R$ 46), e a de atum com queijo caccio cavalo (R$ 62). Uma das preferidas dos clientes é a de queijo Tulha (R$ 65), ao lado da apimentada Nova York, com salame artesanal e jalapenho (R$ 64). Outra que sai bem é a de burrata, que leva presunto cru e muçarela de búfala (R$ 69). A carta de drinques traz opções como o limoncello spritz (R$ 37) e o fitzgerald (R$ 35).

/R. Bom Pastor, 1.496, Ipiranga, região sul, tel. (11) 2591-0208, @dibaripizza

**DIVINA INCRENCA**
Com jeitão industrial, fica no mesmo prédio que abriga também a livraria Gato Sem Rabo e o restaurante Cora, bem ao lado do Minhocão. Inspiradas em estilo napolitano mas sem amarras, as pizzas aparecem em tamanho individual (25 cm) e grande (35 cm). Entre os sabores, a caprichosa mistura muçarela, portobello, salame picante, presunto, coração de alcachofra e azeitonas (R$ 53). Antigo hit do menu, a pecora faz sucesso com salame de cordeiro, ricota defumada e alecrim (R$ 49).

/R. Amaral Gurgel, 338, Vila Buarque, região central, tel. (11) 99156-8300, @divinaincrenca

**A ESPERANÇA**
Fundada por imigrantes italianos em 1957 no Brooklin, foi vendida mais tarde para a família alemã Oblonczyk. Os clientes podem combinar até três sabores em uma pizza de 35 cm. Entre as mais vendidas, está a de alcachofra, que também leva muçarela de búfala e Catupiry (R$ 123,10). A caprese recebe ingredientes frescos depois de ser assada, como tomate, manjericão e pesto de azeitona (R$ 115,80). Já a da casa é quase uma marguerita, com adição de alcaparras e muçarela de búfala (R$ 123,10).

/R. Guaraiúva, 542, Cidade Monções, região sul, tel. (11) 5535-2082, @aesperancapizzaria

**FOGLIA FORNERIA**
Funciona como tratoria durante o almoço de segunda a sexta-feira e, à noite, oferece pizzas individuais, com massa leve e borda alta. São mais de dez opções de cobertura, mas só é possível pedir um sabor por redonda. Uma das mais pedidas é a Sophia Loren, em homenagem à atriz italiana, preparada com muçarela, fonduta, mortadela e pesto (R$ 84,39). Aparecem ainda versões como a que leva alice marinado (R$ 87,39) e pera assada ao mel trufado com queijo de cabra (R$ 86,39).

/R. Domingos Fernandes, 548, Vila Nova Conceição, região sul, tel. (11) 3846-9695, @fogliaforneria

## GRAÇA DI NAPOLLI

Coberturas tradicionais, gourmets, premium e doces são oferecidas nas versões grandes e individuais. O sabor com o nome da casa leva cream cheese, gruyère, baby alcachofra, azeitonas pretas, tomate-cereja, parmesão e salsinha (R$ 77, a individual; R$ 139, a grande). Entre as gourmets, a marguerita à mineira combina os ingredientes clássicos com queijo da Serra da Canastra (R$ 72 e R$ 129). Para sobremesa, há coberturas como brigadeiro (R$ 89).

/R. Dr. César, 704, Santana, região norte, tel. (11) 3477-2030, @pizzariagracadinapolli

## LA CROSTA FORNERIA

A casa é comandada por Diego Sacilotto, vencedor do MasterChef Profissionais em 2022. Entre os 18 tipos de cobertura está a nduja, que combina salame típico da região italiana da Calábria, couve, gremolata (tempero de alho, salsa e raspas de limão), além de parmesão e muçarela (R$ 65). A de brie mistura compota de damasco, rúcula e presunto San Daniele (R$ 69). Além das pizzas, o cardápio conta com uma seleção de entradas italianas, pratos de massa e cortes de carne bovina, como o ancho.

/R. Pontins, 52, Santana, região norte, tel. (11) 99186-5038, @lacrostaforneria

## OMBRA

A pizzaria expõe suas pizzas romanas em uma vitrine, em que são listados 18 sabores. Ali, elas são produzidas por meio de um processo de fermentação natural. O público escolhe a cobertura para comer no salão ou em cadeiras de praia dispostas na calçada. Com massa leve e crocante, os pedaços retangulares, ao estilo al taglio, medem 10 cm por 15 cm. Entre os sucessos, a diavola, feita com salame artesanal levemente apimentado, custa R$ 18. A mais recente do menu é a de pancetta, gorgonzola e nozes (R$ 20). A casa vende vinhos em taça, a partir de R$ 24, cervejas e drinques.

/R. Lisboa, 579, Cerqueira César, região oeste, @ombra_sp

## ONESTTÀ

Sua especialidade é a tradicional pizza paulistana, com massa fina e bastante recheio, que pode ser pedida em tamanho família e individual. Na lista de coberturas, a toscana faz sucesso com molho de tomate, calabresa, muçarela, tomate assado, azeitona preta e parmesão (R$ 81, oito fatias). Há ainda outra sugestão na casa comandada por Fellipe Zanuto, sócio d'A Pizza da Mooca. Por a partir de R$ 89, o cliente pode montar a própria pizza, escolhendo a base, quatro coberturas e os temperos.

/R. do Oratório, 113, Mooca, região leste, tel, (11) 2268-4865, @onesttapizza

## PAUL'S BOUTIQUE

Sob o comando do pizzaiolo Paul Cho, são preparadas redondas ao estilo nova-iorquino, com massa mais fina, servidas em pedaços ou inteiras. No menu enxuto, com oito opções, aparecem versões autorais como a de milho, feita com creme de limão, muçarela, parmesão, manjericão e pimenta-do-reino (R$ 17,50 a fatia; R$ 140 a inteira). Dá também para personalizar pedidos, com acréscimo de ingredientes como mel picante. A pizzaria, que completou dois anos em fevereiro, conta com outra unidade, no Bom Retiro.

/R. Dr. Renato Paes de Barros, 167, Itaim Bibi, região oeste, WhatsApp (11) 98703-5750, @paulsboutiquepizza

## A PIZZA DA MOOCA

Em funcionamento há 13 anos, o endereço serve massa feita com fermentação lenta e farinha importada da Itália. Uma das campeãs de vendas é a caprese, preparada com muçarela de búfala, tomate-cereja e tapenade de azeitona com manjericão (R$ 58, quatro pedaços). Entre as pizzas autorais, a sobrasada combina embutido de porco típico da Espanha com muçarela fior di latte e é finalizada com crispy de manjericão e mel (R$ 66, quatro fatias).

/R. da Mooca, 1.747, Mooca, região leste, tel. (11) 3571-1221, @apizzadamooca

## PIZZARIA SÃO PEDRO

Nascida em 1966, está há mais de 50 anos sob o comando da mesma família. São mais de 60 coberturas, servidas em discos de massa fina, com 25 cm e 40 cm de diâmetro. Peixes, aves, embutidos, verduras e legumes compõem diferentes versões. Sucesso entre os clientes são a clássica marguerita (R$ 118, oito pedaços), a de escarola refogada no bacon (R$ 128) e a do chefe 1º, que leva molho de tomate, muçarela, presunto, rodelas de tomate e azeitonas gratinadas com parmesão (R$ 148).

/R. Javari, 333, Mooca, região leste, tel. (11) 2291-8771, @pizzariasaopedro

## SFORNO

Segue a tradição napolitana, com pizzas individuais de massa aerada e elástica. Além dos formatos redondos, traz um próprio, chamado borboleta, que une duas pizzas usando um calzone de presunto de ricota de búfala como ligação (R$ 74). A de burrata e presunto parma (R$ 83) é muito pedida, assim como a calabresotta, preparada com muçarela, calabresa curada, azeitona e raspas de parmigiano reggiano (R$ 70). De sobremesa, vale pedir o duplo cannolo, feito com massa de cacau, recheado com creme de ricota, laranja e chocolate (R$ 29, duas unidades).

/R. Dr. Renato Paes de Barros, 485, Itaim Bibi, região oeste, WhatsApp (11) 99433-6317, @sfornobrasil

## SPERANZA

Fundada há 66 anos pela família italiana Tarallo, tem duas unidades em São Paulo, uma no Bexiga e outra em Moema. Adicionada recentemente ao cardápio, a pizza de carbonara é preparada com muçarela fior di latte, pancetta artesanal e pimenta-do-reino, além de parmesão ralado e gemas quando sai do forno (R$ 112, oito pedaços). A pepperoncini traz pepperoni, gorgonzola e cream cheese com tomate-cereja marinado em sálvia (R$ 124). Para pedir em casa, basta usar o aplicativo da pizzaria.

/R. Treze de Maio, 1.004, Bela Vista, região central, tel. (11) 5051-1229, @pizzariasperanza

## VERIDIANA

Tem três unidades, em Perdizes, Higienópolis e Jardins, todas com música ao vivo e instaladas em casarões tombados. As redondas são preparadas artesanalmente com massa que descansa por 48 horas antes de ser aberta. Em tamanho pequeno e grande, oferece opções com queijo, vegetais e carnes. A de javali leva linguiça artesanal do animal acomodada sobre muçarela e molho de tomate fresco (R$ 126, oito pedaços). Outro sucesso é a de pancetta com mascarpone, que sai pelo mesmo preço. Para acompanhar, vinhos da Espanha, Itália, Uruguai e África do Sul.

/R. Dna. Veridiana, 661, Higienópolis, região central, tel. (11) 3801-9000, @veridianapizzaria

## VILLA NAPOLI

Aberta pela família Buonerba, que também comanda a cantina Jardim de Napoli, tem pizzas individuais ou de oito pedaços. O menu se divide entre as coberturas clássicas, como muçarela (R$ 56 a pequena), marguerita (R$ 57) e atum (R$ 57), e as especiais. A Vesúvio, por exemplo, leva tomate temperado, muçarela, queijo brie, presunto cru e geleia de pimenta (R$ 75). A abbondanza combina molho e muçarela com cogumelos frescos, linguiça calabresa e parmesão ralado (R$ 64).

/R. Martinico Prado, 430, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3666-3022, @villanapolipizzabar

## VITO'S NEW YORK KITCHEN

Vende fatias ou pizzas inteiras de 50 cm, com seis opções de cobertura. Entre as adições recentes, está a chicken barbecue, feita com tiras de frango grelhado, muçarela, cebolas roxas, molho de churrasco e parmesão (R$ 18 o pedaço; R$ 117 a grande). A pizzaria ainda mantém as clássicas pepperoni (R$ 119) e muçarela (R$ 98), além de oferecer pratos que misturam Itália com Estados Unidos, como o chicken fettuccine alfredo (R$ 42) e os sanduíches de pastrami (R$ 41) e de almôndegas (R$ 36).

/R. Dr. Melo Alves, 293, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 91416-1747, @vitos.ny

# Ráscal

**Jairo Marques**

Na mesa ao lado, um grupo se empolgava em discutir como ganhar muito dinheiro em aplicações na Bolsa enquanto bebia um chope. Mais à frente, uma garota com uniforme escolar escolhia, ao lado da mãe, qual salada iria almoçar. Acolá um senhor pedia sugestão de uma massa à atendente, que parecia sua amiga de longa data.

O Ráscal, eleito o melhor restaurante de shopping por este especial, reflete em seu público —e também em sua comida— as múltiplas versões de pessoas em um centro de compras, mais especificamente aquelas que frequentam as lojas mais chiques e caras.

Os ambientes —na unidade do Pátio Higienópolis há uma área externa— também convidam a situações bem diferentes, seja uma reunião de negócios, seja um date.

Com um bufê de saladas impecável em combinações e frescor, além de molhos que vão do mel ao pesto, o lugar cativa paladares diversos ora atraídos pelos pedaços de pizza fininha e crocante, sempre quentinhos, ora pelo ceviche de salmão, com acidez certeira.

Embora variado, o bufê passa longe do desvario daqueles de grandes churrascarias. As escolhas vão ao encontro da fome de trupes distintas, com parcimônia e elegância.

A ilha dos pratos quentes, finalizados na hora, na frente dos clientes, compõe o almoço perfeito. Massas para todos os gostos — experimente o ravióli da casa— e opções de proteína caprichadas, que passam pelo ossobuco de vitelo, pelo carré de cordeiro e pelo polpettone com crosta sequinha, fazem a refeição ficar muito confortável.

Uma vitrine gelada assanha o paladar com sobremesas clássicas e sorvetes, que podem ser saboreados com um café de grãos moídos na hora. O restaurante, com dez unidades na cidade, também tem cardápio à la carte, com bolws, massas e pizzas. O bufê Ráscal, à vontade, fica entre R$ 122 e R$ 124, dependendo do dia e horário.

→**Ráscal**
Shopping Pátio Higienópolis - av. Higienópolis, 646, piso Higienópolis, região central, tel. (11) 3823-2668, @rascalrestaurante

Atum selado com crosta de gergelim e salada do bufê do Ráscal

*em shopping*

# Outback

**TAMBÉM VENCEU**
MELHOR RESTAURANTE E PARA IR COM A FAMÍLIA

Era o ano de 1988 quando quatro empresários americanos resolveram criar uma casa de carnes na Flórida, nos Estados Unidos. Para se diferenciarem da concorrência, apostaram em menu e decoração inspirados na Austrália, pegando carona no filme "Crocodilo Dundee", que fazia sucesso na época.

Deu tão certo que o Outback já tem algumas centenas de casas mundo afora, sendo 165 no Brasil —e muita gente, até hoje, pensa que a rede é mesmo australiana.

Em São Paulo, aonde chegou em 1998 e mantém 34 unidades só na capital, o Outback foi considerado, pela terceira vez, o melhor restaurante em shoppings pelos entrevistados pelo Datafolha, com 18% das menções.

O cardápio lista pedidos substanciosos que ficaram famosos, conquistaram legiões de fãs e costumam gerar muitas imitações. É o caso da bloomin' onion, cebola gigante empanada, com molho (R$ 66,90). Ou da ribs on the barbie, porção generosa de costela suína preparada na churrasqueira, servida com maçãs com canela e um acompanhamento (R$ 109,90).

A seção de sobremesas não fica atrás. O chocolate thunder from down under é um brownie quente, que vem com sorvete de baunilha, chantili, calda e raspas de chocolate, por R$ 42,90.

Célebre pelas longas filas, a rede criou até um sistema de espera digital, que pode ser acessado pelos clientes por meio de um aplicativo, antes mesmo de sair de casa.

O recurso é ainda mais necessário na billabong hour, versão australiana da happy hour. De domingo a sexta-feira, das 17h às 20h (exceto feriados), o público paga metade do preço por boa parte das bebidas alcoólicas do menu. **(FGP)**

→**Outback**
Shopping Light - r. Cel. Xavier de Toledo, 23, Centro, @outbackbrasil

**AIMA**
A cozinha japonesa do grupo que inclui os restaurantes Kitchin e La Serena se equilibra entre pratos frios e quentes. Do sushi-bar no meio do salão elegante, saem cerca de 30 opções elaboradas de sushis, como os feitos de hadoque, robalo com karasumi, enguia, peixe bijupirá com mel trufado, atum com foie gras, polvo e caranguejo centolla. Na seção quente, a carne de wagyu pode ser provada defumada com molho demi-glace no guioza (R$ 56, quatro unidades). O peixe black cod é marinado por 72 horas no molho de missô (R$ 170).

/Shopping Iguatemi - av. Brig. Faria Lima, 2.232, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 4380-5900, @restauranteaima

**AMA.ZO**
O chef peruano Enrique Paredes apresenta a culinária típica de seu país e explora os sabores amazônicos. O aspargo peruano é defumado com algas e leva edamame (soja verde) e emulsão de cupuaçu e palmito, ao preço de R$ 79. São outras sugestões o trio de ceviches, que combina pescado do dia, camarão e polvo regado com leite de tigre e pimentas (R$ 142), e o arroz verde de coentro meloso com vieira na chapa, pimenta ají amarillo e emulsão de dedo-de-moça (R$ 110). A matriz fica em um amplo casarão nos Campos Elíseos.

/Shopping Pátio Higienópolis - av. Higienópolis, 618, Higienópolis, região central, tel. (11) 3823-2991, @amazoperuano

**AMÉRICA**
Uma das redes pioneiras de casual dinning (casas informais e com porções mais fartas), foi inaugurada em 1985 e mantém unidades espalhadas por shoppings. São clássicos o steak paillard, filé-mignon acompanhado de fettuccine na manteiga ou com molho de tomate (R$ 96,90), e o chicken genovese pasta, espaguete ao molho pesto com amêndoas, servido com rúcula, parmesão e filé de peito de frango empanado na farinha panko (R$ 69,90). Está de volta o bufê, que inclui receitas como salpicão de peru, couve-flor à milanesa e abacaxi grelhado com coalhada seca para se servir à vontade no almoço, ao preço de R$ 93,90.

/Shopping Anália Franco - av. Reg. Feijó, 1.739, Vila Reg. Feijó, região leste, tel. (11) 2672-8367, @americaburger

**CASA PORTEÑA**
O churrasco argentino é a especialidade da casa, que tem unidades em quatro shoppings de São Paulo. O salão, espaçoso, é cercado de plantas e decorado com quadros com referências ao país vizinho. Para abrir o apetite, a clássica provoleta é servida com fatias de pimentão vermelho assado e orégano (R$ 54). A parrillada chega à mesa com bife de chorizo, ancho, vacío, linguiça de pernil, cebola roxa, tomate-cereja, chimichurri e mais dois acompanhamentos à escolha do cliente — há arrozes e farofas, por exemplo. Custa R$ 449 e serve três pessoas. O doce de leite percorre a maioria das sobremesas, a exemplo do pudim de leite com o doce e chantili, por R$ 32.

/Mooca Plaza Shopping - r. Cap. Pacheco e Chaves, 313, Mooca, região leste, tel. (11) 5043-1218/1219, @casa.portena

**CAVIAR KASPIA**
É filial do restaurante clássico da França, fundado em 1927 e especializado, como o nome sugere, em caviar. O ingrediente luxuoso pode ser degustado em pequenas porções, de 5 g a 50 g, com preços de R$ 119 a R$ 1.630, ou em receitas. É o caso da famosa batata assada, com creme de cebolinha e caviar, por a partir de R$ 360, e do rigatoni com 10 g da iguaria (R$ 290). A principal variedade servida é a baeri, mas também há a oscietra. As bolinhas surgem em versão de chocolate na sobremesa que leva musse, por R$ 58.

/Shops Jardins - r. Haddock Lobo, 1.626, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 91259-8129, @kaspiabrasil

**O COMPADRE**
A culinária caipira é a raiz do restaurante. Seu principal destaque é o bufê com cerca de 70 opções de saladas, pratos quentes e sobremesas para se servir à vontade. De segunda a sexta-feira, paga-se R$ 109, e, aos fins de semana e feriados, quando há música ao vivo, R$ 129. Feijão-tropeiro, tutu, carne-seca na moranga, rabada e bobó de camarão figuram entre as receitas. A feijoada da casa também é famosa, disponível para uma pessoa (R$ 69), duas (R$ 138) ou três (R$ 207).

/Shopping Lar Center - av. Otto Baumgart, 500, Vila Guilherme, região norte, tel. (11) 2252-3132 e (11) 2252-3131, @ocompadre

**CORTÉS ASADOR**
No comando da brasa está a chef Daniela França Pinto, que prepara cortes sobretudo argentinos e brasileiros, a exemplo da fraldinha (R$ 86, no tamanho pequeno; R$ 124, no grande), assado de tira com osso (R$ 89; R$ 128) e bife ancho (R$ 124; R$ 206), todos acompanhados de vinagrete e chimichurri. Para agradar vegetarianos, a parrillada de legumes inclui palmito pupunha, cogumelos, cebola e batata-doce, por R$ 52. Também fazem sucesso os hambúrgueres, como o que tem o nome da casa e leva queijo americano, cebola caramelizada e tomate (R$ 49, com batatas chips). O restaurante, que completa dez anos, acaba de ganhar uma unidade no shopping Eldorado, na zona oeste.

/Shopping Villa-Lobos - av. das Nações Unidas, 4.777, Alto de Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3474.6030 e WhatsApp (11) 94505-7343, @cortesasador

**KITCHIN**
Serve alta gastronomia japonesa, sob batuta do chef Frank Utsunomiya. Para provar de tudo, o combinado para duas pessoas custa R$ 231 e é composto por 31 peças —sashimis de salmão, de atum e do peixe da estação, sushis de salmão, de atum e do peixe da estação, jyo de salmão e uramakis. A versão individual sai por R$ 122. Vendidas separadamente, as duplas clássicas da casa incluem jyo de caranguejo centolla (R$ 71) e sushi de enguia (R$ 101).

/Shopping JK Iguatemi - av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2.041, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3152-6071, @restaurantekitchin

**KOSUSHI**
Com unidades em São Paulo, Rio de Janeiro e Miami, mistura técnicas tradicionais e contemporâneas japonesas. O combinado mais completo sai por R$ 450 e traz 36 peças, como sushi de salmão trufado, dyo de massagô com codorna e uramaki de tempura de ebi camarão. Por R$ 104, o combinado shake tem 13 peças de salmão. Também é extensa a seleção de temakis, que podem ser recheados com atum e foie gras (R$ 45) ou com caranguejo, avocado, kaiware (broto), ovas de massagô e gergelim (R$ 58). Neste ano, foi aberta uma filial no shopping Iguatemi de Campinas.

/Shopping Cidade Jardim - av. Magalhães de Castro, 12.000, Cidade Jardim, região oeste, tel. (11) 3198-9505, @kosushi

**LA SERENA**
Aqui, a culinária e a decoração são inspiradas na costa italiana. O cardápio apresenta massas, pratos com carne e peixe e uma seção dedicada aos crudos, com opções como ostras, polvo e pescados frescos. Entre as sugestões, estão o carpaccio de atum regado com azeite defumado, servido com ovas de mujol e alice (R$ 83), e o crudo de robalo acompanhado de stracciatella, salsa de framboesa e raspas de limão-siciliano (R$ 77). À noite, serve pizzas de longa fermentação.

/Shopping JK Iguatemi - av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2.041, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3152-6204, @laserena_sp

**LUCE**
A cozinha de inspiração italiana, tocada por Daniella Rosenbaum Neves e Renato Augusto Neves, tem salão disputado na rua Oscar Freire. Uma segunda unidade fica no terraço do shopping Pátio Higienópolis, em uma área mais reservada das lojas. Os carros-chefes do menu são a burrata coberta com uma camada fina de massa assada no forno a lenha, servida com mortadela, pistache, pesto e rúcula (R$ 89), e o nhoque de cebola caramelizada com fonduta de queijo pecorino, salsa de trufas, cebola brûlée e crocante de pão (R$ 86). As pizzas napolitanas também são destaque.

/Shopping Pátio Higienópolis - av. Higienópolis, 618, Higienópolis, região central, tel. (11) 91476-4545, @lucegastronomia

INÊS 249

**MAKOTO**
O restaurante japonês badalado vem de Miami, com assinatura do chef Makoto Okuwa. Em São Paulo, tem filiais nos shoppings Cidade Jardim e Shops Jardins. Do sushibar, há opções mais requintadas, como niguiris e sashimis de caranguejo centolla, enguia de água doce e chu-toro (atum de gordura mediana). As duplas custam de R$ 26 a R$ 90. A carne de wagyu servida por lá é da categoria A5, a mais nobre da raça japonesa —o preço é cobrado por peso (R$ 6,50 o grama).

/Shopping Cidade Jardim - av. Magalhães de Castro, 12.000, Cidade Jardim, região oeste, tel. (11) 3758-2565, @makotobrasil

**MANIOCA**
Aberto em 2015, o irmão mais novo do premiado Maní tem proposta mais casual, mantendo o uso de bons ingredientes. Também são servidos aqui clássicos da chef Helena Rizzo como o ovo cozido durante uma hora e meia, com espuma de pupunha (R$ 46), o talharim de pupunha ao molho de parmesão (R$ 81) e o capellini com cogumelos, manteiga de limão-siciliano, azeite de trufas e crocante de parmesão (R$ 89). Uma sugestão da chef é o bobó de camarão acompanhado de farofa de coco e arroz de jasmim (R$ 110). Vai ganhar uma segunda unidade de shopping, no JK Iguatemi.

/Shopping Iguatemi - av. Brig. Faria Lima, 2.232, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 2924-2333, @manimanioca

**POBRE JUAN**
As carnes na parrilla são a especialidade da churrascaria, que completa duas décadas neste ano. Está presente em 15 endereços pelo país, a maioria deles em shoppings. Os cortes selecionados da casa incluem asado prime e carré de cordeiro (R$ 198, 400 g, cada um). O bife Pobre Juan, tirado do ancho, custa R$ 304 para duas pessoas e vem com duas guarnições à escolha do cliente. Importada do Uruguai, a carne chamada umi é um angus macio, com alto índice de gordura. Pode ser provada nos cortes ancho (R$ 232), chorizo (R$ 218) e cuadril (R$ 194), com um acompanhamento.

/Morumbi Shopping - av. Roque Petroni Jr., 1.089, Jardim das Acácias, região sul, tel. (11) 2397-0050 e WhatsApp (11) 96344-9636, @restaurantepobrejuan

**RITZ**
A unidade no shopping Market Place, a maior de todas, mantém a tradicional porta giratória vermelha da matriz, que existe desde 1981 na alameda Franca. Influências de várias partes do mundo compõem o cardápio variado. Entre os carros-chefes, estão o bolinho de arroz, receita da mãe da fundadora Maria Helena Guimarães (R$ 30; seis unidades), a torta de frango servida com salada (R$ 55) e o hambúrguer Ritz, que leva 160 g de carne, queijo cheddar ou gorgonzola, alface, tomate, bacon e maionese (R$ 79).

/Shopping Market Place - av. Dr. Chucri Zaidan, 902, Vila Cordeiro, região sul, tel. (11) 5181-6362, @restauranteritz

# Para ir com toda a família

Veja três casas com espaço kids para levar as crianças

## GALPÃO DA PIZZA
A pizzaria oferece massas tradicional, napolitana e sem glúten. Os pequenos podem aproveitar a área infantil, com casinha de madeira, lousa, brinquedos e livros

/R. Dr. Augusto de Miranda, 1.156, Pompeia, região oeste, tel. (11) 3871-5556, @galpao.da.pizza

## MANIHI SUSHI
Serve rodízio de comida japonesa (R$ 179) e pratos à la carte. Tem espaço kids equipado com brinquedos, escorregador e piscina de bolinhas

/R. Apinajés, 1.359, Sumaré, região oeste, tel. (11) 3672-4638, @restaurantemanihisushi

## PRAÇA SÃO LOURENÇO
Com cardápio variado, tem mesas ao ar livre em um jardim com jabuticabeiras, figueiras, lago com carpas e casa na árvore para as crianças. Aos fins de semana e feriados, elas se divertem na companhia de monitores

/R. Casa do Ator, 608, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3053-9300, @pracasaolourenco

**ROI MÉDITERRANÉE**
A gastronomia da França mediterrânea é a base do restaurante, no terceiro andar do Shops Jardins. Ela é representada por pratos com frutos do mar, como o espaguete com camarão servido com molho à base de manteiga, vinagre de vinho branco, vinho branco e um pouco de creme de leite —custa R$ 164. Também têm protagonismo preparos como o pato confit, feito com a coxa e a sobrecoxa da ave, acompanhado de gratin de batata e cogumelos, por R$ 148.

/Shops Jardins - r. Haddock Lobo, 1.626, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 4040-7622, @roimediterranee

**SAL**
É o restaurante do chef Henrique Fogaça, jurado do MasterChef, que tem filial no shopping Cidade Jardim. A receita de maior sucesso é o aligot, um purê preparado com batata e queijo, de consistência elástica. Ele pode acompanhar o medalhão de filé-mignon com cogumelo paris e aspargos, servido sobre molho de redução de vinho do Porto (R$ 159), ou o lombo de cordeiro com shimeji e molho de jabuticaba (R$ 178). Prove o pudim de cumaru com calda de frutas vermelhas e sementes de papoula (R$ 39). A matriz, aberta no início dos anos 2000 em Higienópolis, foi transferida neste ano para um salão mais luxuoso nos Jardins.

/Shopping Cidade Jardim - av. Magalhães de Castro, 12.000, Cidade Jardim, região oeste, tel. (11) 3198-9505, @salgastronomia

**SU**
Integrante mais recente do grupo Attivo, que inclui Kitchin e Aima, serve culinária japonesa. O salão, decorado em tons de rosa com bordados na parede e grandes cortinas, se destaca para quem chega. Há combinados com 13, 14 e 29 peças (de R$ 133 a R$ 244), pratos frios e quentes à la carte e sandos. Ingredientes da cozinha, como sunomono, yuzu e folha shissô, surgem nos coquetéis, que custam R$ 49 cada um.

/Shopping Pátio Higienópolis - av. Higienópolis, 618, Higienópolis, região central, tel. (11) 3823-2991, @restaurante.su

**VISTA JARDINS**
O restaurante hoje tocado pelo chef Filipe Leite, que tem matriz no terraço do MAC-USP, ganhou filial no topo do Shops Jardins em 2023, com espaço com adega e forno a lenha. O foco é a comida brasileira, com receitas de todas as regiões. Entre os pratos exclusivos desta unidade, estão o pastel de vatapá com lagosta e vinagrete de pimenta-de-cheiro (R$ 69, quatro unidades), a pizzeta de ragu de linguiça artesanal (R$ 56) ou de queijo de cabra com uvas assadas (R$ 56) e o corte do assador com farofa de tutano, salada russa de mandioquinha e purê de alho assado (R$ 139).

/Shops Jardins - r. Haddock Lobo, 1.626, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 91259-8129, @vistajardins

INÊS 249

Filé rossini, filé-mignon ao molho de vinho marsala com trufas negras e foie gras

# Fasano

Roberto de Oliveira

A primeira experiência no Fasano começa pelo olhar. Vinte mesas estão distribuídas nos 850 m² do arejado salão, que oferece um serviço, digamos, mais exclusivo. Cada uma delas recebe uma luz discreta, amarelada, de um pequeno abajur.

O cenário ganha reforço de iluminação natural quando o teto se abre para o céu em noites estreladas, o que realça a parede do fundo, ocupada por um painel decorativo, composto de 1.500 garrafas de vinho.

Com seus seis metros e meio, o pé-direito dá uma sensação de amplitude sem, entretanto, ofuscar a discrição, uma das características buscadas por um público seleto, porém diverso. Estrangeiros, empresários, casais e jovens (sim, muitos) frequentam a casa. E a comida? Basta uma espiada no menu para aguçar o paladar —são 58 opções.

Provamos o couvert de pães, grissini e focaccia, ao lado de dois tipos de patê do dia e da saborosa manteiga (R$ 58 por pessoa), tudo feito no restaurante, comandado pelo sardo Luca Gozzani, sob a supervisão constante do restaurateur Gero Fasano.

Nos almoços de domingo ou em noites com cara de verão, em qualquer época do ano, a salada mista de figo, presunto de Parma, muçarela e semente de girassol (R$ 177) é entrada convidativa, assim como a burrata com presunto San Daniele, de 13 meses de maturação, e tomate-cereja (R$ 195).

Gozzani levou um par de meses para desenvolver a textura, a cremosidade e o recheio da burrata, hoje uma das entradas mais requisitadas nos restaurantes do grupo. Todos os tomates vêm da Itália. De volta ao cardápio recentemente, o paccheri (tipo de massa em formato de tubo) com linguiça Blumenau, gorgonzola e cogumelos porcini (R$ 220) é prova de como a grife, a mais renomada da culinária italiana no Brasil, consegue aliar a elegância à simplicidade.

Como um bailarino a flanar em meio aos comensais, o sommelier Manoel Beato saberá, como poucos, harmonizar cada prato com uma variedade de garrafas de château, barolo e brunello entre os 500 rótulos disponíveis. Já que estamos transitando pelo universo dos tradicionais, o tiramissu, receita que segue a original com mascarpone, pode até ter se popularizado por aqui, mas não há nada similar ao do Fasano.

O cuidado na escolha de ingredientes, no preparo, na apresentação dos pratos e no serviço impecável, sem formalidades, talvez ajude a nos aproximar um bocadinho do que podemos compreender como clássico.

→ **Restaurante Fasano**
R. Vittorio Fasano, 88, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3896-4000, @fasano

**BLAISE**
A brasserie tem como base a gastronomia tradicional francesa com toques modernos e uso de ingredientes brasileiros num salão decorado com madeira, que lembra uma casa de campo, dentro do luxuoso hotel Rosewood. Há receitas como ravióli de pato, com consomê de costela de porco, gengibre e coentro (R$ 135), e tartare de black angus com emulsão de queijo, cogumelo enoki e tuile de parmesão (R$ 110). A seção de caviar traz opções como a iguaria servida com mandioquinha crocante, limão-siciliano e molho hollandaise, por R$ 310.

/Rosewood - r. Itapeva, 435, Bela Vista, região central, tel. (11) 3797-0500, @rosewoodsaopaulo

**CA'D'ORO**
Segue a linha tradicional da gastronomia italiana. Está instalado no térreo do hotel de mesmo nome, primeiro cinco estrelas da capital. Algumas receitas estão no cardápio há décadas, como o carpaccio de filé-mignon com molho à base de alcaparra e limão-siciliano, acompanhado de torrada e queijo grana padano por cima (R$ 64), e o ossobuco de vitelo com gremolata, servido com risoto de açafrão (R$ 125).

/Hotel Ca'd'oro - r. Augusta, 129, Consolação, região central, tel. (11) 3236-4300 e WhatsApp (11) 91854-3994, @hotelcadoro

**CHARLÔ**
O tradicional bistrô do restaurateur Charlô Whately saiu dos Jardins, onde estava desde a década de 1980, para o térreo do Pulso, hotel de luxo inaugurado neste ano em Pinheiros. O menu tem como base a gastronomia francesa, mas inclui toques italianos, espanhóis, portugueses e brasileiros. Clássicos como o nhoque à carbonara, servido com uma gema de ovo (R$ 115), se mantêm. Outros pratos entraram no cardápio, caso do conchiglione de salmão gratinado e molho de limão (R$ 125). De sobremesa, a sugestão é o crème brûlée (R$ 35).

/Hotel Pulso - r. Henrique Monteiro, 154, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 96331-5709, @charlo.bistro

**EMILIANO**
Depois de fechar as portas do endereço que por 13 anos levou seu nome, a chef Viviane Gonçalves agora se dedica integralmente ao restaurante que fica no hotel Emiliano. Ali, deixou o cardápio mais enxuto e clássico. É possível escolher uma entrada, um prato principal e uma sobremesa ao preço de R$ 296. As sugestões incluem o crudo de atum com suco de tomate e crostinis de focaccia e o confit de pato à pururuca com arroz piagui e figos. A chef trouxe da antiga cozinha o bolo quente de tâmaras com calda de caramelo salgado e mascarpone como sobremesa.

/Hotel Emiliano - r. Oscar Freire, 384, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3728-2000, @hotelemiliano

**GERO**
Foi aberto em 1994 como um filhote do sofisticado Fasano, restaurante homônimo ao hotel luxuoso que fica nos Jardins. A casa prima pelos ingredientes e pratos clássicos da culinária italiana. Na ala de massas frescas, há sugestões como o ravióli de robalo com erva-doce, gengibre e ragu de lagostim (R$ 193). Das carnes, o cordeiro assado ao forno é servido com tagliolini na manteiga e sálvia (R$ 222). Do mar, há o atum em crosta de gergelim ao molho marsala (R$ 195). A segunda unidade foi aberta no ano passado no hotel Fasano do Itaim Bibi.

/Hotel Fasano Itaim Bibi - r. Pedroso Alvarenga, 706, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3513-7480, @fasano

**LE JARDIN**
O principal restaurante do hotel Rosewood, com varanda e mesas ao ar livre, serve café da manhã, almoço, lanche e jantar. O cardápio é variado. O café é servido nos combos parisiense (R$ 120), paulista (R$ 160) e saudável (R$ 160), com itens como pães, embutidos, frutas e ovos. Para o almoço, uma sugestão é a coxa de pato confit, cogumelos salteados, vinho branco e ervas (R$ 145). Para petiscar à noite, há pizzetas, hambúrgueres e três opções de pratos principais. Um menu kosher fica disponível mediante reserva.

/Rosewood - r. Itapeva, 435, Bela Vista, região central, tel. (11) 3797-0500, @rosewoodsaopaulo

**NETO**
Apresenta uma culinária ítalo-brasileira no hotel JW Marriott, com menu elaborado pelo chef Ícaro Rizzo. Ele homenageia a herança culinária da Itália, com uso de insumos nacionais e sazonais, em receitas como o ravioloni de queijo meia cura, servido com mel de abelhas e trufas pretas (R$ 83) e o tiramizucca, versão de tiramissu que leva abóbora na composição (R$ 40). No almoço, entrada, prato principal e sobremesa saem por R$ 105.

/Hotel JW Marriott - av. das Nações Unidas, 14.401, Chácara Santo Antônio, região sul, @restaurante.neto

**NONNO RUGGERO**
Situado no primeiro andar do mesmo hotel onde está o restaurante Fasano, é batizado com o nome do avô do restaurateur Gero Fasano, idealizador do espaço, inspirado nas tratorias italianas. Tem varanda com vista para a rua e recebe os clientes para café da manhã e almoço, quando é servido um bufê de salada e antepastos, além de menu com pratos quentes —entre as sugestões, costeleta de vitelo à milanesa (R$ 162). No jantar, há mais opções à la carte e, aos sábados, a feijoada para se servir à vontade custa R$ 195.

/Hotel Fasano São Paulo - r. Vittorio Fasano, 88, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3896-4000, @fasano

**SEEN**
Do alto do 23º andar do hotel Tivoli Mofarrej, o restaurante tem salão elegante com vista para a cidade. O menu, criado pelo franco-português Olivier da Costa, apresenta pratos variados, hoje executados pela chef Gizely Rocha. Entre os destaques, está o espaguete com lagosta, tomate confitado e coentro (R$ 175). Uma das sobremesas mais pedidas é a bomba merengue, um biscoito amanteigado com frutos do bosque, sorvete de coco e merengue (R$ 45). Há ainda um sushi bar e um bar tocado por Heitor Marin. No térreo do hotel, fica outro restaurante e bar, o Must.

/Hotel Tivoli Mofarrej São Paulo - al. Santos, 1.437, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3146-5923, @seensaopaulo

**SKYE**
Localizado no topo do hotel Unique, o restaurante e bar tem salão de frente para a piscina do local e uma vista para a região do parque Ibirapuera e da avenida Paulista. Nesse cenário, é possível provar pratos como o robalo a vapor ao creme de champanhe com purê de inhame e caviar mujol (R$ 176), receita preparada pelo chef Emmanuel Bassoleil desde 1992. Virou clássico entre a clientela o amour de blanquette, que une vitela cozida lentamente num molho velouté, com batata, champinhom, bacon e lascas de cebola grelhada (R$ 132).

/Hotel Unique - av. Brig. Luís Antônio, 4.700, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3055-4702, @hotelunique

**STELLA**
No térreo do hotel Canopy, tem gastronomia brasileira contemporânea. O restaurante recebe também não hóspedes para o café da manhã, o almoço e o jantar. Entre os pratos principais, estão o salmão com legumes assados, coberto com molho de maracujá e limão caramelizado (R$ 95), e o nhoque de mandioca com creme de berinjela defumada, molho de tomate e castanha-do-pará (R$ 79). No terraço do hotel fica o Barnô, espaço com carta de drinques assinada do bar Guilhotina.

/Hotel Canopy São Paulo Jardins - r. Saint Hilaire, 40, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3509-9610 e WhatsApp (11) 97637-2025, @stella.jardins

**TANGARÁ JEAN-GEORGES**
O cardápio tem assinatura do chef francês Jean-Georges Vongerichten, que acumula estrelas Michelin e diversos restaurantes pelo mundo. É possível provar pratos à la carte ou um menu-degustação de seis etapas, por R$ 770 —ou R$ 605, na versão vegetariana. Ele inclui receitas como crudo de peixe dourado, carré de cordeiro grelhado e ravióli de ricota. Aos domingos, há um brunch disputado, ao preço de R$ 515, com vista para o parque Burle Marx.

/Hotel Palácio Tangará - r. Dep. Laércio Corte, 1.501, Panamby, região oeste, tel. (11) 4904-4072, @palaciotangara

INÊS 249

O MELHOR RESTAURANTE
DE SHOPPING.

Imagem meramente ilustrativa.

ISSO MERECE Outback

OUTBACK
STEAKHOUSE®

**AZAY**
A gastronomia mediterrânea, com muitas receitas que incluem frutos do mar, é a base deste restaurante num sobrado de esquina em Pinheiros. Entre as entradas, são destaques o homus acompanhado de vinagrete e pão (R$ 48) e a panelinha do mar Egeu, que leva polvo, lula, camarão e mexilhão grelhados ao molho pomodoro (R$ 126). O polvo grelhado com manteiga de ervas servido com molho pomodoro e batatas fritas temperadas com zátar é opção de prato principal, por R$ 115. De sobremesa, tem torta de limão-siciliano com calda de frutas vermelhas (R$ 25).

/R. João Moura, 591, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 91718-5091, @azaygastronomiaoficial

**BORGO MOOCA**
O chef Matheus Zanchini, agora instalado em Santa Cecília, muda por completo o seu cardápio de acento italiano a cada quatro meses. Já estiveram em cartaz pratos como o crudo de lombo de atum com polenta frita com dashi (caldo), maionese de wasabi e uni (ovas de ouriço-do-mar), e o doppio, uma massa fresca recheada, de um lado, com bochecha bovina braseada, e do outro, com purê de feijão-branco e lascas de queijo de ovelha, mais caldo do assado.

/R. Br. de Tatuí, 302, Santa Cecília, região central, tel. (11) 97574-3213, @borgomooca

**CANTALOUP**
Com 28 anos de história, o clássico restaurante foi fundado pelos irmãos Daniel e Jorge Luiz de Moraes Dantas apresentando um menu sem fronteiras, com referências de diversas culinárias, sob liderança do chef Valdir de Oliveira. Encontram-se receitas como ovo mollet empanado com creme de cará trufado e molho de funghi (R$ 78), risoto de pato com pera marinada, amêndoas e redução de vinho do Porto (R$ 180), nhoque de batata-roxa com fonduta de grana padano e pistache (R$ 104) e cannolo com creme de caramelo e flor de sal (R$ 43). A dupla também está por trás do restaurante Loup, no mesmo bairro.

/R. Manuel Guedes, 474, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3165-3445, @cantalouprestaurante

**CASA EUROPA**
Entre referências de diferentes cantos do continente que dá nome à casa, aparecem massas frescas e os ragus feitos no restaurante, a exemplo do pappardelle acompanhado de molho de pato, ao preço de R$ 104. Os itens também são vendidos em um empório no endereço. Numa outra linha, a milanesa de bacalhau é servida com molho aïoli e salada de radicchio, endro, salsinha, tomate-cereja, cebola, laranja e pimenta-dedo-de-moça, por R$ 99.

/Al. Gabriel Monteiro da Silva, 726, Jardim América, região oeste, tel. (11) 3063-5577, @casaeuropa

**ENOTECA SAINT VINSAINT**
O endereço dedicado aos vinhos naturais tem cozinha sazonal e criativa, com ingredientes de horta própria e de pequenos produtores, sem um cardápio fixo. No jantar, é possível encontrar receitas como sororoca defumada com água de tomate, uxi (fruta típica da Amazônia), semente de mostarda defumada e menta (R$ 57) e nhoque de mandioca, molho de bobó, picles de quiabo, farofa de puba e coco (R$ 64). Também há pizzas de fermentação natural, como a de ragu de cordeiro com queijo e salada de cebola, por R$ 79, além de sobremesas, a exemplo do bolo de mel, que custa R$ 36.

/R. Prof. Atílio Innocenti, 811, Vila Nova Conceição, região sul, WhatsApp (11) 95085-0448, @enotecasaintvinsaint

**ESTHER ROOFTOP**
O salão, no topo do Esther, um dos primeiros prédios modernistas da cidade, tem vista para a região da praça da República, no centro. Responsáveis pelo restaurante, os chefs franceses Olivier Anquier e Benoit Mathurin apresentam uma gastronomia contemporânea com influências de sua terra natal, do Brasil e de outros países. Entre os pratos, estão a terrine feita com carne suína, receita de família de Mathurin (R$ 69); o tutano temperado com molho rôti com toque de pimenta sichuan, acompanhado de banda de croissant (R$ 59); e a posta de peixe grelhada com frigideira de legumes e cuscuz, servida com molho de bobó (R$ 101). Para beber, há uma carta de vinhos 100% brasileira.

/Edifício Esther - r. Basílio da Gama, 29, República, região central, tel. (11) 3256-1009, @estherrooftop

**ÈZE**
No restaurante de decoração elegante, a chef Uelita Bertani mira a gastronomia mediterrânea a partir da França. Ela apresenta pratos como as lâminas de peixe cru, com emulsão de pimenta jalapeño, ovas de peixe voador, supreme de laranja e óleo de salsão, servidas com fatias de focaccia artesanal (R$ 66, para compartilhar), e o tartare, que pode ser de carne com mix de tubérculos (R$ 78) ou de atum fresco e ovas de tobiko (R$ 72). O arroz caldoso de pato é finalizado com magret na brasa, cenoura e ervilha (R$ 114). Para encerrar, a torta de creme de amêndoas e compota de maçãs vem com curd de limão-siciliano acompanhado de coalhada seca.

/Al. Tietê, 513, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3081-2727, @restaurante.eze

**HOSPEDARIA**
O chef Fellipe Zanuto, à frente também d'A Pizza da Mooca, define sua cozinha como de imigrantes, com influência sobretudo daqueles que vieram da Itália, onde nasceu sua família. O menu, bem paulistano, traz massas, arrozes, parmegianas e sanduíches. O salão de estilo industrial fica movimentado com clientes que vão provar clássicos como o macarrão à bolonhesa com queijo cremoso e manjericão, assado a lenha e servido direto da panelinha com fatia de pão (R$ 68), e a milanesa de angus acompanhada de maionese de batata e salada de agrião (R$ 69).

/R. Borges de Figueiredo, 82, Mooca, região leste, tel. (11) 2291-5629, @hospedariasp

**JAMILE**
Ocupando um antigo prédio de três andares na região do Bexiga, o restaurante foi fundado pelo chef Henrique Fogaça, do Sal e do Cão Veio, há nove anos. Da cozinha aberta para o salão saem receitas de alma brasileira como o ragu de rabada com nhoque de batata e agrião (R$ 109) e o fettuccine negro com camarão, lula e polvo ao molho bisque (R$ 138). A seção doce traz releituras de sobremesas tradicionais, como o pudim de leite com espuma de capim-limão e farofa de castanha-do-pará (R$ 34).

/R. Treze de Maio, 647, Bela Vista, região central, tel. (11) 2985-3005, @jamile_restaurante

**KITH**
Com uma pequena fachada, o restaurante prepara receitas da cozinha brasileira combinadas a referências de outras culinárias. O menu-executivo, com três tempos, custa R$ 79,90. As entradas variam entre salada, coxinha de asa e iscas de peixe. Entre os principais, aparecem pratos como o arroz de lula, frango ao curry e o risoto de costela. À la carte, o estrogonofe de filé-mignon sai por R$ 69. De sobremesa, tem torta musse de chocolate com mix de castanhas e morango, por R$ 32. No local, também funciona um empório que vende comida congelada, com opções como moqueca baiana de peixe e camarão (R$ 40).

/Av. Rebouças, 3.875, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 94240-1081, @kithrestaurante

**LA TAMBOUILLE**
As culinárias da França e da Itália são combinadas neste endereço tradicional, inaugurado no início da década de 1970 pelo chef e restaurateur italiano Giancarlo Bolla. Dividem o cardápio sugestões refinadas como os camarões cozidos, puxados no molho cremoso à base de champanhe, creme de leite e manteiga, servidos com espaguete no próprio molho e caviar (R$ 336), e a paleta de cordeiro assada, que chega à mesa com taglioni na manteiga ao aroma de trufa (R$ 231). Neste ano, o restaurante inaugurou o Bolla, bar localizado numa praça em frente ao local, com mesas ao ar livre.

/Av. Nove de Julho, 5.925, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3079-6277, @latambouille

### MERCEARIA DO CONDE
Comandado por Maddalena Stasi, o restaurante aberto em 1991 como uma mercearia familiar chama a atenção pela decoração colorida, repleta de itens como sacolas de feira, quadros e relicários pendurados nas paredes e no teto —em especial, com referências ao Brasil. Nesse cenário, são oferecidos pratos variados de cozinha nacional com toques orientais, a exemplo do nhoque de mandioquinha ao molho de tomate, servido em cestinha de parmesão (R$ 88), e do atum selado ao molho agridoce de laranja com purê de couve-flor com wasabi, legumes e crispy de raiz de lótus (R$ 102). O bolo de nozes recheado com baba de moça, uma receita de família, é uma sobremesa clássica da casa —custa R$ 38.

/R. Joaquim Antunes, 217, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3081-7204, @merceariadoconde

### MESTIÇO
A casa é mestiça também na cozinha, contemporânea com toques tailandeses e baianos, sob o comando da chef Ina de Abreu. Essa mistura surge em pratos como o néctar, um crepe de espinafre com ricota ao molho de tomates, gratinado com queijo e servido com salada (R$ 84), o vegano Califórnia, que leva curry indiano de vegetais com tofu acompanhado de arroz e chutney de abóbora (R$ 84), e o krathong thong, uma porção de cestinhas tailandesas de massa crocante, recheadas com frango, milho e especiarias (R$ 56).

/R. Fernando de Albuquerque, 277, Consolação, região central, tel. (11) 3256-3165, @restaurante_mestico

### MUQUIFO
Receitas de família e uma cozinha afetiva guiam este restaurante da chef Renata Vanzetto, à frente de outros nove negócios, em um salão que lembra uma casa de avó. São motivos de filas o bolinho feito de espaguete frito e enrolado com molho à matriciana, com queijo e guanciale (R$ 25, duas unidades), o fusilloni no molho à bolonhesa, com ovo frito por cima e creme de parmesão (R$ 72), e o arroz de carne de panela queimadinho, com escarola, paio, cebola, chips de batata frita e aïoli feito com alho assado (R$ 68).

/R. Bela Cintra, 1.569, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 98232-7677, @muquifo.restaurante

### NOU
Pioneiro do Baixo Pinheiros, o restaurante do chef Amilcar Azevedo e do empresário Paulo Nou tem receitas que agradam a diferentes paladares. Um dos pratos mais vendidos é o filé à milanesa com risoto de limão-siciliano (R$ 82), bem como o espaguete com camarão, shiitake, abobrinha e tomate (R$ 92). Durante o almoço, é disputado o menu-executivo, que inclui entrada, principal e sobremesa, por R$ 61. Tem ainda duas filiais, em Pinheiros e Higienópolis, o Nou Burger e o café Nou.Zin.

/R. Ferreira de Araújo, 419, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3812-1848, @nourestaurante

### OLGA RI
Surgiu como delivery de pegada saudável e ganhou casa própria no ano passado, localizada perto da avenida Paulista. A especialidade são as saladas, que os clientes montam na hora combinando ingredientes ou escolhem sugestões prontas do menu. Entre elas, a mista combina mix de folhas, quinoa, milho, coentro, castanha-de-caju, cebola roxa, guacamole e salmão grelhado, por R$ 66,70. Opções de bowls e sopas completam o cardápio.

/R. Haddock Lobo, 586, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 2337-6066, @olga.ri_

### PARIGI
Marca do grupo Fasano, tem menu que apresenta as culinárias italiana e francesa, com interpretações contemporâneas de receitas clássicas, sob comando do chef Eric Berland. Num ambiente sofisticado que lembra restaurantes franceses, são servidas sugestões como o spaghettini com lula, camarão, vôngole e molho de tomate (R$ 234) e o pernil de cordeiro assado por sete horas (R$ 222). Outra alternativa é o ravióli recheado com rúcula, parmesão e pinoli, que sai por R$ 143.

/R. Amauri, 275, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3167-1575, @fasano

### RUELLA BISTRÔ
A chef Danielle Dahoui reinterpreta receitas clássicas da gastronomia, sobretudo a francesa, com toques brasileiros e orientais no seu restaurante, aberto em 1996. Um exemplo é o confit de pato ao molho hoisin, com cogumelo-de-paris e alho caramelado, mais uma tarte tatin de batatas, ao preço de R$ 138,80. De entrada, uma boa opção para provar de tudo um pouco é o pout-pourri, que vem com porções pequenas de tartare de salmão, tartine de shiitake, bolinho de risoto e cafta de cordeiro —sai por R$ 74,80.

/R. João Cachoeira, 1.507, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 3842-7177, @bistrosruella

### SPOT
Instalado em meio a uma praça perto da avenida Paulista, o endereço celebra três décadas mantendo a aura badalada. O cardápio combina influências diversas em saladas, massas, grelhados, entradas e sobremesas. São clássicos absolutos, preparados desde a abertura da casa, o penne regado com creme de leite, manteiga e suco de limão, servido com fatias de melão e de presunto cru (R$ 84 o individual; R$ 105 em tamanho para compartilhar), a salada Spot, que une alface americana, queijo gorgonzola, salsão, cream cheese, nozes, pera seca e salsinha (R$ 66 a pequena; R$ 92 a inteira), e a terrine de queijo de cabra acompanhada de pimentão, berinjela, azeitona, alho e molho de salsinha (R$ 48; R$ 61). Uma segunda unidade fica no shopping JK Iguatemi.

/Al. Min. Rocha Azevedo, 72, Bela Vista, região central, tel. (11) 3283-0946, @restaurantespot

### TABOA
A chef Carla Camargo Costa, que deu expediente no restaurante Tordesilhas, serve receitas brasileiras com influências de culinárias variadas. Para começar a refeição, uma das pedidas é o espeto de camarão-rosa com tomatinho e chistorra, um embutido espanhol (R$ 55, duas unidades). Entre os pratos principais, o arroz de camarão-rosa, feito com arroz-cateto orgânico, caldo, alho-poró, tomatinhos e chips de batata é um dos favoritos (R$ 98). A milanesa de carne de wagyu, servida com purê de batatas e folhas miúdas (R$ 120), é uma das adições recentes ao cardápio. Para adoçar, tem bolo de milho cremoso com coco fresco (R$ 28).

/R. Medeiros de Albuquerque, 313, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 93723-1047, @taboaoficial

### TEUS
Em funcionamento há oito anos no Baixo Pinheiros, o restaurante sob batuta do chef Francisco Farah e de Pedro Grando passou por reforma no salão e no cardápio. Entre as receitas adicionadas, estão as lulinhas salteadas e servidas com emulsão de chorizo e croutons (R$ 67) e o croquete de milho verde e queijo (R$ 40 quatro unidades). Nas massas, o ravióli é recheado com espinafre e ricota caseira salteados com manteiga, sálvia e pinholes (R$ 72). Na seção de arrozes, uma sugestão é a opção de chorizo e favas com pato confitado (R$ 94).

/R. Natingui, 1.548, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3530-1667, @teusrestaurantebar

### TONTON
Inaugurado há dez anos, o bistrô de alma paulistana é o primeiro endereço do chef Gustavo Rozzino, à frente do TonToni e do NoBar. Na cozinha, ele combina a experiência que acumulou em diferentes restaurantes da Europa e do Brasil numa gastronomia internacional. Entre as pedidas clássicas, o bobó da casa leva camarões-rosa grelhados, acompanhados por arroz basmati, banana grelhada e farofa (R$ 101), e o filé-mignon alto grelhado pode ser regado com molho rôti, poivre ou mostarda, servido com tomate assado, cogumelos sautée, béarnaise e batatas fritas (R$ 109).

/R. Caconde, 132, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2597-6168, WhatsApp (11) 96926-7057, @tontonrestaurante

## AFRICANA

### BIYOU'Z

O restaurante criado pela camaronesa Melanito Biyouha tem duas unidades em São Paulo. No menu aparecem pratos de diferentes países da África com um toque brasileiro. O kitoor, por exemplo, é uma pasta de amendoim torrado com couve, camarão moído, fufu (massa) de arroz e galinha, por R$ 48. No madessu, a chef combina feijão-branco com azeite de dendê, arroz e banana cozida (R$ 42). Há três opções de sobremesa: os doces de hibisco e de mandioca e o bumba, sorvete de creme com cobertura de tamarindo, por a partir de R$ 20.

/Al. Br. de Limeira, 19, Campos Elíseos, região central, tel. (11) 3221-6806, @biyouzgastronomiaafricana

## ESPANHOLA

### CARMEN LA LOCA

A seleção de embutidos da casa tem chorizo (R$ 31), fuet, uma linguiça da Catalunha (R$ 38), e sobrasada, que leva carne de porco crua e curada (R$ 50). O jamón faz sucesso em torradas (R$ 26), ovos fritos (R$ 70) e croquetas (R$ 39). Entre os pratos principais, a paella de frutos do mar (R$ 135, para dividir) rivaliza com o rabo bovino cozido ao vinho (R$ 82). Antes de ir embora, experimente a torta de Santiago, com amêndoas, limão e canela (R$ 19).

/R. Alexandre Dumas, 1.162, Santo Amaro, região sul, tel. (11) 3539-9724, @restaurantecarmenlaloca

### EL MERCADO IBÉRICO

O jamón aparece em diferentes entradas —por exemplo, na porção de croquetes (R$ 36) e no gaspacho, sopa fria de tomate, que nesta versão também leva camarão (R$ 45). Como principal, a sugestão é a paella marinera, que custa R$ 165 por pessoa, mas deve ser pedida por pelo menos duas. O prato leva arroz bomba, anéis de lula, mexilhão, vieira, camarão, cauda de lagosta e molho de alho. Para comer sozinho, a pedida é o risoto de cogumelo, com salmão e queijo manchego (R$ 82). Além de restaurante, a casa funciona como empório de produtos importados da Espanha, como azeites, pimentas, frios e vinhos.

/R. Pamplona, 310, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 97470-3070, @elmercadoiberico

### TANIT

A cozinha sob os cuidados do chef Oscar Bosch, nascido na Catalunha, completou oito anos em 2024. De entrada, fazem sucesso os crocantes de arroz negro com camarão e guacamole (R$ 68). Bem tradicional da casa, o polvo a la plancha é preparado com batata-doce amarela, banha de porco e pesto (R$ 138). Já a stracciatella leva tomates marinados por 24 horas no shoyu (R$ 67). Eles são assados e servidos ao lado de tempura de flor de abobrinha, pesto e azeite de limão-siciliano. Para finalizar, a pedida é a torrija, uma rabanada espanhola, feita com brioche, caramelo salgado com toque de café e sorvete (R$ 46).

/R. Oscar Freire, 145, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3062-6385, @restaurantetanit

*

# Empório centenário

Conheça uma das mais antigas mercearias de SP

### CASA GODINHO

Foi fundada em 1888 pelo português José Maria Godinho na praça da Sé, para vender itens importados como vinhos, azeites e bacalhau. Em 1924, foi transferida para uma loja no térreo do prédio Sampaio Moreira, o primeiro arranha-céu da cidade, onde funciona até hoje. Além dos produtos, fazem sucesso suas empadas

/R. Líbero Badaró, 340, Centro, WhatsApp (11) 98339-9581, @casagodinho

## GREGA

### ACRÓPOLIS

É o endereço mais tradicional de comida grega da cidade. A mesma família comanda o restaurante desde 1959 e, ao longo dos anos, fez poucas mudanças no menu idealizado pelo seu Trasso, o fundador. Uma das estrelas do cardápio é o polvo ao vinagrete, que vem regado a azeite e com azeitonas (R$ 85 o individual; R$ 150 para dividir). Outro destaque é o risoto de camarão, ao preço de R$ 85. Bem típica da Grécia, a moussaka é feita com grão-de-bico e berinjela, em versões com ou sem carne (R$ 45). A casa funciona de domingo a domingo e oferece a opção de delivery.

/R. da Graça, 364, Bom Retiro, região central, tel. (11) 3223-4386, @restauranteacropolis

### AQUILES TABERNA

O restaurante de comida mediterrânea integra o Grupo Alife Nino, que também comanda casas como Nino Cucina, Da Marino e Tatu Bola. Como entrada, oferece bolinhos, saladas e carpaccios, além de itens como a berinjela assada com coalhada, hortelã e pistache (R$ 59). Entre os principais, aparece o clássico gambas al ajillo, camarão com alho, por R$ 92. Outro prato conhecido é o arroz de polvo, com agrião e pancetta (R$ 109). As sobremesas têm inspiração italiana: a torta di formaggio, por exemplo, é feita com queijo pardini, sorvete de leite, pralinê e calda de goiaba; custa R$ 36.

/R. Pedroso Alvarenga, 909, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3368-6863, @aquiles.taberna

### KOUZINA

A chef Mariana Fonseca está à frente das duas unidades do restaurante, uma em São Paulo e outra em Campinas. As porções de kalamakis vêm com quatro espetinhos, nas versões de cordeiro (R$ 80), carne (R$ 60), frango (R$ 52) e porco (R$ 46). A casa tem drinques autorais como o Kouzina, feito com ouzo (destilado de anis) combinado a vodca, melancia e limão-siciliano, por R$ 42. Pelo mesmo preço, o agapi leva figo, Aperol, limão e xarope de romã. Para a sobremesa, a sugestão é a milopita, torta de maçã servida com sorvete de canela (R$ 42).

/R. Peixoto Gomide, 1.710, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2935-0888, @kouzinamyk

### PETROS GREEK TAVERNA

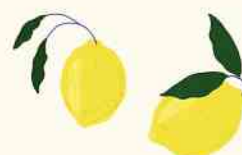
Aberto em fevereiro de 2023, o restaurante tem duas unidades em São Paulo. Um bom ponto de partida é a linguiça de cordeiro artesanal, acompanhada de pão tostado e tzatziki, molho de iogurte e pepino (R$ 39). Depois, vale provar o peixe do dia grelhado na parrilla, servido com espinafre e arroz (R$ 67). Entre as opções de sobremesa, há sorvete de baunilha com calda de frutas da estação (R$ 28) e musse de chocolate amargo com mel (R$ 38). Funciona de terça a sábado no almoço e no jantar e, aos domingos, apenas à tarde.

/R. Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 137, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3898-5890, @petrosgreektaverna

## SUÍÇA

### FLORINA

Arborizada e com luz intimista, a casa serve jantar de quarta a sexta e almoço aos sábados e domingos. Para abrir o apetite, o cocktail Berna traz pequenas salsichas e linguiças defumadas (R$ 42). Já a basler mehlsuppe é uma sopa preparada com farinha tostada e queijo emmenthal (R$ 48). Entre as especialidades do restaurante, estão as iscas de vitela ao molho de cogumelos (R$ 92) e o wiener schnitzel, uma milanesa suína (R$ 89). No cardápio, há também o coelho preparado com vinho e funghi (R$ 115). Como sobremesa, uma boa opção é a fondue de chocolate, que vem com frutas secas e biscoitos (R$ 125).

/R. Cristóvão Pereira, 1.220, Campo Belo, região sul, tel. (11) 5041-5740, @florinacozinhasuica

Su com cumaru, drinque do Shiro, que leva cachaça com chá-verde, shrub de cumaru e limão-taiti



OS VERBETES NÃO SÃO PAGOS E OBEDECEM APENAS A CRITÉRIOS EDITORIAIS. A SELEÇÃO DE CASAS DO ROTEIRO LEVA EM CONSIDERAÇÃO O TIPO DE COZINHA, A CARTA DE BEBIDAS E A LOCALIZAÇÃO NA CIDADE. AS INFORMAÇÕES FORAM CHECADAS ENTRE **8 DE ABRIL E 15 DE JULHO** E PODEM SOFRER ALTERAÇÕES. É RECOMENDÁVEL CONFIRMÁ-LAS ANTES DE SAIR DE CASA.

Cordial

O bartender Gabriel Santana prepara drinque em um de seus bares, o Cordial

# Gabriel Santana

**Nathalia Durval**

O primeiro drinque que Gabriel Santana preparou foi um desastre. Ele trabalhava no bar de um hotel na Suíça. Seguiu a receita clássica do daiquiri, coquetel cubano com rum, suco de limão e açúcar, mas resolveu adicionar gelo picado. "O cliente devolveu, perguntou quem era o chefe e disse: 'Fala para o seu barman dar um rolê em Cuba e depois ele volta'", relembra. "Foi um tapão na cara."

No dia seguinte, ele iniciou uma maratona de estudos além do expediente. Um ano depois, ganhou o World Class, principal competição mundial de bartenders, representando a Suíça, em 2017. Em 2019, venceu pelo Brasil e, hoje, é um dos jurados. No ano em que celebra uma década nos balcões, é eleito o melhor bartender por este especial.

Santana, 36, começou a carreira bem distante de onde nasceu, o bairro paulistano de Rio Pequeno. Ele, que sempre gostou da cozinha, cursou gastronomia. Por intermédio de uma amiga, foi à Suíça tentar trabalho. Lavou muita louça, aprendeu francês na raça e, para continuar no país, se matriculou em hotelaria. "Foi complicado no começo e tudo era muito rígido. Mas foram coisas que me formaram como cidadão e profissional."

A mudança para os balcões surgiu após estágios em hotéis nos EUA, quando viu bartenders "cozinhando líquido e falando com pessoas ao mesmo tempo", suas paixões.

Então, viu que era hora de se consolidar na terra natal. Aqui, trabalhou no Benzina durante sua existência. No pandêmico 2020, abriu o próprio bar, o Santana, que vive movimentado. No ano passado, veio a segunda casa, o Cordial, eleito o melhor na categoria bom e barato. Agora, retorna à hotelaria e assina a carta do novo Sarau, no hotel Pulso.

Neles, Santana prepara drinques equilibrados, daqueles que dá para beber sem ficar bêbado demais, combinando técnicas que aprendeu na gastronomia. Soma-se a isso um atendimento repleto de cordialidade, herança da hotelaria.

Hoje, ele se divide entre os bares e mantém o jeito "sangue bom". Também se diz uma "pessoa de pessoas", algo que traduziu na carta atual do Santana, inspirada no MBTI, teste que classifica pessoas em 16 personalidades. A dele é o animador, descrito como alguém espontâneo, ativo e sociável. "Para mim, não tem tempo ruim, sabe?"

O bartender transformou essas características num coquetel que leva pirulito de caramelo com pipoca de arroz como guarnição e, num copo longo, cachaça que passou por fat-washing com manteiga de garrafa, borbulhante de cambuci, xarope de arroz e limão. E por cima, olha só, põe gelo picado.

→ **Cordial**
R. Epitácio Pessoa, 32, República, região central, @_cordial_sp

→ **Santana Bar**
R. Joaquim Antunes, 1.026, Pinheiros, região oeste, @_santanabar

Laranja de ouro, drinque com xerez, awamori, laranja-quincã e bitter de laranja

# Shiro

Igor Gielow

→ **Shiro Japanese Cocktail Bar**
R. Padre João Manuel, 712, Cerqueira César, região oeste, WhatsApp (11) 91255-0906, @shirocoktailbar

À primeira vista, o Shiro Japanese Cocktail Bar parece apenas repetir conceitos cada vez mais diluídos desde que a noite paulistana descobriu as maravilhas dos bares de inspiração japonesa.

Está lá a localização quase misteriosa, no segundo andar de um pequeno restaurante nipônico nos Jardins. As dez vagas lhe dariam lugar na constelação de microbares do Golden Gai, em Tóquio. E uma lista de insumos tão insondável quanto cara, que torna a apreciação do custo-benefício turva.

A boa notícia é que o bar, vencedor como novidade do ano, dribla os clichês, equilibrando misturas clássicas com criações ousadas da bartender Ana Gumieri.

As últimas podem ser condensadas no tosuto, beberagem cuja base é uísque Suntory infusionado com arroz tostado, combinação com tudo para dar errado. Mas funciona, numa nota salgada acentuada pelo missô vermelho e equilibrada por limão e um toque de xarope de mel. Não é para todos os gostos ou, a R$ 80, bolsos, mas tornou-se o segundo coquetel mais pedido da casinha.

O primeiro lugar é do su com cumaru, que por mais palatáveis R$ 50 oferece uma pororoca nipo-brasileira de cachaça, da semente que lembra baunilha, matchá e limão. Aqui, o equilíbrio, ao menos no dia da visita, foi prejudicado por dulçor excessivo.

A experiência é realçada por entradinhas japonesas, com destaque para o tamagoyaki (omelete japonês, atum bluefin, ovas de truta). Por R$ 75 para alguns golpes de uma colher de chá, é excessivamente caro, mas teria lugar em qualquer omakassê.

O serviço é personalizado e requer um draconiano ritual de reserva (R$ 100 adiantados e horários fixos), embora até a quarta-feira seja possível achar assentos no susto. O processo reflete um dilema dessa nova categoria, pontificada pelo The Punch Bar: a tal exclusividade afeta a espontaneidade intrínseca à ideia de sair para beber.

O mesmo pode ser dito sobre os preços. O bar não se propõe a ser barato, e vender uma dose de uísque a R$ 650 está mais para manifesto. Mas R$ 190 no teto dos drinques da carta, assim como a birita que está lá para não ser bebida, arriscam ostentação conivente com certo público, mais interessado no Instagram do que no balcão.

**BAR DA ADELAIDE**
A casa foi aberta por um ex-gerente da Cia Tradicional de Comércio, grupo que é dono de bares como Pirajá e Original. Tem clima de boteco, oferecendo bebidas e comidas típicas desses estabelecimentos. O chope Brahma é vendido nas versões claro (R$ 10,70), escuro (R$ 11,70) ou artesanal (R$ 15,50) e pode fazer companhia às porções de bolinho de arroz com suã (R$ 40) ou de pastel, em sabores como carne com pequi, pancetta e queijo (de R$ 35 a R$ 39).

/R. Carlos Weber, 1.750, Vila Leopoldina, região oeste, tel. (11) 97659-0326, @bardaadelaide

**BAROUCHE**
O bar, que funcionou no largo do Arouche, reabriu na Vila Madalena como um misto de bar, café e livraria. O menu de drinques ganhou assinatura de Danilo Nakamura, em parceria com Renan Scussel, e o de comidas, de Rodrigo Felício, do extinto Capivara. Em mesas numa varanda ou no salão rodeado por livros, é possível pedir bocados para partilhar que destacam os crudos, a exemplo do carapau em fatias com redução do peixe, conserva de groselha e bottarga (R$ 58). Entre os nove coquetéis autorais, o Jezebel mistura tequila, framboesa e coentro (R$ 46). Uma unidade menor fica no cinema Cinesala.

/R. Medeiros de Albuquerque, 401, Vila Madalena, região oeste, @barouche.sp

**BOCA**
O endereço funciona como restaurante, bar e casa de shows, com programação variada. Aos domingos, o chorinho embala o almoço. O menu lista entradas por a partir de R$ 25, sanduíches a partir de R$ 26 e pratos da culinária brasileira, como cuscuz de legumes (R$ 31), pirão de frutos do mar (R$ 45) e moqueca de palmito (R$ 41). O balcão serve vinhos, cervejas e drinques, como uma versão de moscow mule que leva cachaça no lugar de vodca (R$ 27).

/R. Jesuíno Pascoal, 77, Vila Buarque, região central, @boca_cultural

**BOTECO DE MANU**
O bar com alma de boteco foi inaugurado pela chef Manuelle Ferraz, do restaurante A Baianeira, numa esquina da Barra Funda. As mesas na calçada vivem ocupadas, e a clientela costuma provar porções como a de nozinho de queijo mineiro temperado (R$ 26) e a de pastel de abóbora com quiabo ou de carne com queijo (R$ 24, quatro unidades). Entre as opções de mais sustância, a carne de sol é acompanhada por mandioca e cebola (R$ 49). Para beber, a sugestão é o goró da mainha, bebida da casa feita à base de cachaça, polpa de abacaxi, suco de gengibre, melaço e especiarias, servida na garrafa de 600 ml por R$ 39.

/R. Lavradio, 235, Barra Funda, região oeste, @botecodemanu

**BOTECO OURO VERDE**
Dos mesmos donos da Cachaçaria Ouro Verde, na Mooca, o bar foi reformulado neste ano. Ele segue a mesma pegada botequeira do outro endereço e oferece cervejas, chope, caipirinhas e outros drinques à base de cachaça. O cardápio tem pratos e petiscos tradicionais, como carne de sol com baião de dois, rabada com polenta, bolinho de feijoada, torresmo de rolo e petisco de linguiça artesanal.

/R. do Oratório, 1.613, Alto da Mooca, região leste, tel. (11) 2966-5963 e WhatsApp (11) 94757-9858, @botecoouroverde

**CANA**
Presta um tributo à cachaça, que domina as criações da carta etílica. Ela é oferecida em doses, infusionada e como base de coquetéis, preparados apenas com o destilado da marca Coscobeu, produzido no sul da Bahia pela família dos sócios. Entre os autorais, o santa pinga mistura cachaça que passou por carvalho, suco de abacaxi, capim-santo, limão e mel (R$ 37). O que leva o nome da casa combina cachaça branca, caldo de cana, limão-taiti e gengibre (R$ 27,50). Para acompanhar os goles, há petiscos e pratos brasileiros.

/R. Gen. Jardim, 415, Vila Buarque, região central, tel. (11) 98163-1646, @cana.sp

**CARACOL**
Conhecido pela programação musical e fundado pelos sócios Millos Kaiser e Thiago Visconti, o bar saiu da Vila Buarque, onde funcionou por cinco anos, e foi para a Barra Funda. Agora, tem dois andares e um terraço, agitados pela agenda de discotecagem. O cardápio bem-feito traz opções para jantar e petiscar, casos do cavaquinha roll, crustáceo com aïoli e vinagrete de laranja no brioche (R$ 62), e do bolovo de alheira (R$ 35). A carta de drinques repaginada inclui pedidas como o dry plinia, feito com infusão de jabuticaba, gim, vermute seco e solução salina (R$ 42).

/R. Boracéa, 160, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 4306-8519, @caracolbar

**CASO**
Num imóvel com varanda despojada e quintal aos fundos no Baixo Pinheiros, o bar produz quase todos os insumos usados nos drinques, que são sazonais. Entre eles, aparecem o nutty manhattan, inspirado no clássico manhattan, preparado com uísque bourbon, vermutes rosso e dry, Amaretto Disaronno e bitter de cacau, por R$ 43. Os mocktails, coquetéis sem álcool, também ganham destaque em criações como o orange coffee mojito, que combina cold brew, suco de laranja e hortelã (R$ 20). Para comer, há porções como croqueta de polvo (R$ 32) ou cupim (R$ 28).

/R. Marcos Azevedo, 66, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 99905-3112, @caso.bar

**CERVEJA AVÓS**
A cervejaria que faz sucesso na Vila Ipojuca ganhou uma filial na Vila Mariana, com espaço menor e mesinhas na calçada. Por lá, os rótulos saem de oito torneiras. Especializada nas cervejas da família lager, de baixa fermentação, a Avós oferece chopes como a hoppy lager Vó Maria e o Seu Lado Zen ou a red lager Avó Fora da Caixa, ambas por R$ 18 (300 ml). Para comer, há sugestões com rabada, que pode vir no sanduíche servido na minibaguete (R$ 30) ou com polenta (R$ 28).

/Av. Conselheiro Rodrigues Alves, 1.125, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 3672-4282, @cervejaavos

**CLEMENTINA**
Dedicado a vinhos, fica num tipo de subsolo aberto em Pinheiros, embaixo do bar e loja Lar Mar, dos mesmos proprietários, com salão de tijolos à mostra, luz baixa e mesinhas. A seleção destaca vinhos naturais, de baixa intervenção e orgânicos de pequenos produtores de diferentes países. São cerca de 80 rótulos para escolher, degustados em taça ou garrafa. A curadoria se estende para o cardápio de comes, que destaca queijos brasileiros e itens de charcutaria artesanal, provados em tábuas ou à la carte. Também prepara pizzas para dividir, a exemplo da tulhada, que leva molho de tomate e queijo Tulha, por R$ 54.

/R. João Moura, 613, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 97801-1074, @clementina__sp

**DENTRO**
Desde o início do ano, o bar comandado apenas por mulheres ocupa o imóvel do antigo Térreo, que fechou as portas no largo do Arouche. O público jovem segue ocupando os mesmos bancos em frente ao balcão e as cadeiras numa varandinha. O foco são os drinques feitos com cachaça, que surge em autorais como o ladainha, com o destilado da produtora Mato Dentro, vermute de jabuticaba da Cia. dos Fermentados, limão e soda e sal de jabuticaba (R$ 38). Tábuas de embutidos de pequenos produtores e de queijos paulistas são sugestões para acompanhar.

/Lgo. do Arouche, 77, República, região central, tel. (11) 94998-2925, @dentrobarsp

**DOIS DOIS**
O local é uma mistura de bar e casa de shows em um galpão reformado, que dá espaço a uma cuidadosa programação que destaca o samba. O menu apresenta itens da botecagem, com petiscos como croquete de costela com mandioca (R$ 37) e bolinho de gorgonzola (R$ 31). Na parte etílica, tem cervejas e drinques em versões clássicas como fitzgerald (R$ 35) e caipirinha (R$ 25), mas também expede autorais.

/Al. Dino Bueno, 711, Campos Elíseos, região central, WhatsApp (11) 91317-7277, @doisdois.sp

## DRUNKS
O bar está localizado no mezanino do restaurante Osso, comandado pelo bartender Marlon Silva e pelo chef de cozinha Cassiano Oliveira. O destaque são os drinques autorais que vêm, todos, com uma guarnição, combinando confeitaria e coquetelaria. Uma das criações é o chamado eu juro que é o último (R$ 52), com blend de runs com manteiga noisette, acompanhado de entremet de banana-da-terra, no formato da fruta. Para comer, há pedidas como mini-hambúrgueres com maionese de xerez, queijo gouda e picles de repolho roxo (R$ 39, duas unidades).

/R. Bandeira Paulista, 520, Itaim Bibi, região oeste,
tel. (11) 3167-3816, @drunksbrasil

## EDITH
Misto de bar e restaurante de inspiração francesa, é dos donos do Bia Hoi SP e ocupa o antigo imóvel da casa vietnamita, repaginada com luzes néon coloridas e espelhos. A carta é assinada pelo mixologista Rafael Mariachi, também sócio, e traz coquetéis como O Velho e o Mar, com rum claro, grapefruit, limão, cumaru e licor marasquino (R$ 38). No menu de Dani Borges, há caçarolas, como a de bourguignon de bochecha bovina, para comer com fatias de pão rústico (R$ 63).

/R. Rego Freitas, 516, República, região central, @edithbarsp

## ELEVADO CONSELHEIRO
O endereço aumenta a lista dos listening bars, nova onda paulistana, de bares dedicados à música. Instalado num casarão com terraço, construído em 1904 na Bela Vista, recebe noites de discotecagem com vinil. Para beber, os protagonistas são os vinhos, vendidos em taça, por a partir de R$ 32, ou em garrafa. O menu de comes traz pratos mais requintados, destacando as carnes e peixes dry aged, além de massas como o espaguete com lula e bottarga.

/R. Cons. Ramalho, 800, Bela Vista, região central,
tel. (11) 2365-0236, @elevado_conselheiro

## EXÍMIA
O bartender Márcio Silva retorna aos balcões quatro anos após a saída do Guilhotina, que figurou na lista dos melhores do mundo durante sua passagem por lá. Seu bar fica num sobrado de dois andares no Itaim Bibi, de onde são expedidos autorais como o xolotil, mistura clarificada de tequila, licor Ballena, ameixa, morango e borda de sal, hibisco e outras especiarias (R$ 51). O menu de comes ganha assinatura da também sócia Manu Buffara, já eleita a melhor chef da América Latina pelo 50 Best. Ela criou pratos como o peixe branco servido cru com ovas de salmão, tucupi e emulsão de pupunha (R$ 64).

/R. Dr. Mário Ferraz, 507, Jardim Paulistano, região oeste,
tel. (11) 96601-3565, @eximiabar

## GALO
O endereço, que transborda de gente em pé, tem um boteco tradicional como inspiração, com direito a mesa de sinuca, engradados de cerveja espalhados pelo salão e placas com frases como "Fiado só amanhã". A clientela bebe cerveja em garrafa de 600 ml (de R$ 16 a R$ 20), caipirinhas (a partir de R$ 24) e batidas como a de paçoca (R$ 18), enquanto come tira-gostos como bolinho de cupim (R$ 16) e rosbife acebolado com pão francês (R$ 32).

/R. Álvaro Anes, 88, Pinheiros, região oeste, @galo_______

## MARTINA
É o empreendimento mais recente do grupo FTR, que tem no guarda-chuva casas como Filó e Benê. Tapas e petiscos de inspiração ibérica com ingredientes asiáticos compõem o menu, em sugestões como croqueta de jamón com aïoli de limão-siciliano e katsuobushi (R$ 48, quatro unidades). Acompanham drinques como o Olhos nos Olhos, com xerez, saquê, licor Luxardo Maraschino e purê de lichia (R$ 42).

/R. Vupabussu, 105, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 4327-4645, @martinabarbr

## MOMOKURI
A casa se inspira nos izakayas e serve pratos frios e quentes japoneses, além de drinques com toques asiáticos. É vizinho ao agitado Arlete Bar e Mercearia, da mesma proprietária. Do cardápio, as receitas quentes são o destaque, a exemplo do wonton, bolinho recheado de carne de porco (R$ 47 a porção) ou camarão (R$ 54), servido sobre molho de amendoim e chili, levemente apimentado. Cervejas, vinhos, saquês e uísques compõem a carta, que inclui drinques autorais como o samurai, uma caipirinha de saquê com kiwi, maçã e gengibre (R$ 33), e o chu cha hai, com shochu, xarope de chá preto e limão e club soda (R$ 33). Aos fins de semana, recebe discotecagem.

/R. Vupabussu, 91, Pinheiros, região oeste,
WhatsApp (11) 96194-4157, @momokuri__

## NOBAR
Com alma de boteco, é comandado pelo chef Gustavo Rozzino, do vizinho TonToni. Numa esquina dos Jardins, vive apinhado de gente nas mesas do salão cheio de engradados de cerveja e na calçada. Acepipes são exibidos em estufas no balcão e incrementam o cardápio que traz ainda petiscos e pratos típicos da botecagem com um toque de chef, a exemplo do croquete de carne e mostarda da casa (R$ 35 a porção) e da milanesa de carne ou frango com salada de batata (de R$ 47 a R$ 51). Para beber, além das cervejas (a partir de R$ 17, 600 ml), há caipirinhas de frutas com vodca ou cachaça, que partem de R$ 27.

/R. Guarará, 212, Jardim Paulista, região oeste,
tel. (11) 98801-0948, @nobar.sp

## NOTRE VIN
Comandado pelo sommelier Danilo Camargo, o bar de vinhos foi aberto em um aconchegante sobradinho em Pinheiros. A carta tem diversidade de opções que incluem vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos. Ali, o preço das taças começa em R$ 25 e o das garrafas em R$ 140. Para acompanhar, o menu de comidinhas tem sugestão de tábuas de queijo e charcutaria, muitos de fornecedores nacionais.

/R. João Moura, 1.086, Pinheiros, região oeste, @notre.vin

## ORIPI BOTECO
Ocupando um sobrado de esquina no Ipiranga, o bar foi aberto pelo ator e chef Joaquim Lopes. Ali, são servidos pratos e petiscos inspirados em receitas de família e em pedidas clássicas de botecos, a exemplo do sanduíche de mortadela com manteiga de pistache e limão-siciliano na focaccia, por R$ 38. O ravióli de ricota e abóbora vem com fonduta de parmesão e farinha de linguiça (R$ 62). Podem acompanhar os drinques da casa, como o caipora, com vodca, limões siciliano e taiti, melaço de cana e polpa de caju (R$ 38), e batidas de vodca com amendoim ou coco (R$ 14).

/R. Cipriano Barata, 2.640, Ipiranga, região sul, @oripiboteco

## SOROROCA
Tem o comando de um trio de chefs: Marcelo Corrêa Bastos (Lobozó e Jiquitaia), Gustavo Rodrigues (Lobozó) e o paraense Thiago Castanho. A comida tem papel central, com destaque a peixes e frutos do mar, listados no menu que varia a cada semana, de acordo com a disponibilidade dos insumos. Ele é dividido em pratos frios, quentes e na brasa. Traz crudo de olhete com ovas e raiz forte (R$ 75) e casquinha de siri (R$ 36). Para beber, há vinhos selecionados por Daniela Bravin e Cassia Campos, do Sede 261, eleitas sommelières do ano, além de caipirinhas (R$ 35) e batidas (R$ 25) de frutas brasileiras, como graviola, seriguela e cupuaçu.

/R. Simão Álvares, 785, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 91215-2925, @bar.sororoca

## VINÍCOLA URBANA
O endereço produz os próprios vinhos, numa casa com quintal em Pinheiros, com variedades de uvas vindas de diferentes regiões do país. Sauvignon blanc e alvarinho, por exemplo, são usadas para fazer o Pilar Branco, em barrica de carvalho francês. Os rótulos são servidos em taça, com preços a partir de R$ 19, ou garrafas inteiras, que custam de R$ 90 a R$ 200. Também oferece cervejas e sidras de produção própria. Para comer, o menu apresenta queijos e entradas.

/R. Francisco Leitão, 625, Pinheiros, região oeste,
tel. (11) 97512-7757, @vinicola.urbana

**Mr. Igarashi, drinque com sochu, vodca, vermute, licor de flor de sabugueiro e caju, do Tan Tan**

# Tan Tan

**Daigo Oliva**

A **Folha** gosta de ser do contra, mas tudo tem limite. Como não eleger o Tan Tan o melhor de São Paulo se o bar é um dos dois brasileiros na prestigiosa lista do 50 Best, na 56ª colocação, duas à frente do SubAstor?

Dá para defender que chancela internacional não garante nada, só que a casa fundada por Thiago Bañares tem virtudes que merecem a visita —nem que seja uma única vez, já que o custo para passear pela carta, pensada com elementos bem brasileiros, como cambuci, cumaru e mel de cacau, é alto.

Assim, vale pedir opções autorais do Tan Tan, sem perder tempo com clássicos que podem ser encontrados em qualquer lugar. "Fui a um dos cem melhores bares do mundo e bebi gim-tônica." Não, né? Mas acontece, conta o barman, que conversa e explica os drinques com entusiasmo mas sem afetação.

O atendimento, aliás, é um dos pontos altos, desde a chegada. Aos finais de semana, sem reserva, a espera pode chegar a duas horas, e os garçons mantêm a paciência em níveis civilizados ao entregar os pedidos da fila com rapidez —o curupira, drinque refrescante com gelo longilíneo e caramelo que pode ser mergulhado na bebida, é ostentado por vários clientes em frente ao Tan Tan.

Dentro, em meio a uma arquitetura minimalista e elegante, de iluminação que faz as pessoas até parecerem mais bonitas, o destaque são os balcões, um virado para a cozinha e o outro para o bar, para acompanhar o preparo de pratos e drinques. O cavagna, por exemplo, é uma atração visual numa de suas versões: a taça chega ao balcão com uma montanha de raspadinha de gelo, que logo murchará com o Fernet despejado ali.

Outras alternativas são igualmente atrativas aos olhos e ao paladar. O ilha do medo, com cachaça de amburana, leva telha de cacau, algo surpreendente e bonito. O ortiz, que tem tequila na base do drinque, traz um pirulito de acerola repousando sobre o copo. São detalhes que marcam a experiência.

Ficar em frente à cozinha lembra que o Tan Tan nasceu como restaurante de noodles, no mesmo endereço. Com o sucesso, cresceu e passou a ser sobretudo um bar. Se antes era o lugar em que chefs encerravam o expediente, hoje o público é majoritariamente formado por jovens de classe alta, na toada da vila-olimpização pela qual passou o bairro de Pinheiros.

Listas de melhores —de livros a carros, de investimentos a filmes— costumam errar nas avaliações, mas a inclusão do bar paulistano mostra que a cidade sabe servir bem e arrebatar quando quer. E o Tan Tan quer.

→ **Tan Tan** R. Fradique Coutinho, 153, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2373-3587, @tantannb

INÊS 249



**TAMBÉM VENCEU**
MELHOR BAR DE CERVEJAS

*bar*

# Astor e Bar Brahma

Não bastasse ocupar a esquina mais icônica da cidade, devidamente estampada na capa do cardápio, o Bar Brahma faz parte da boemia paulistana há 76 anos. Fácil entender por que foi eleito, pela décima vez, o melhor bar da cidade segundo pesquisa Datafolha, com 6% das menções espontâneas.

O repertório de shows dedicados à música brasileira, que vai de Ivo Meirelles a Demônios da Garoa, embala o consumo de chope (R$ 13,90 o claro, R$ 14,90 o escuro), famoso pelo colarinho alto, com rigorosos três dedos de espessura, servido entre 0ºC e 3ºC. Da cozinha, saem clássicos de boteco, como o filé à Oswaldo Aranha (R$ 78) e o fettuccine com paillard (R$ 64).

O empate quádruplo, devido à margem de erro de quatro pontos para mais ou para menos, põe em evidência outros bares que já fazem parte da cultura paulistana —a pesquisa mostra que esse tipo de estabelecimento integra a rotina de oito em cada dez moradores da capital.

Um deles é o Astor, lembrado por 4% dos entrevistados com 18 anos ou mais e renda familiar a partir de cinco salários mínimos, que costumam ir a bares ao menos uma vez por semana. Fundado em 2001 pela Cia. Tradicional de Comércio, em uma Vila Madalena diferente e bem menos bombada do que hoje, o bar ganhou três filiais e um filhote, o SubAstor, dedicado à coquetelaria.

A alma do Astor, porém, é assumidamente de boteco. Bolinhos de arroz (R$ 45), croquetes de carne (R$ 46) e picadinho, com arroz, caldinho de feijão, banana, farofa, ovo e pastel (R$ 87), harmonizam com chope claro (R$ 14) e caipirinhas (R$ 35). **(FGP)**

**TAMBÉM VENCERAM**

**BAR DO JUAREZ**
Leia na pág. 151

**BAR DO LUIZ FERNANDES**
Leia na pág. 151

→**Bar Astor**
R. Delfina, 163, Vila Madalena, região oeste, WhatsApp (11) 94364-3170, @barastor

→**Bar Brahma**
Av. São João, 677, República, região central, tel. (11) 5043-3822, @barbrahma

# The Liquor Store

**Cesar Camasão**

**Drinque Coco Chanel, do bar The Liquor Store, preparado com rum, coco e castanha-de-caju**

Não fosse a discreta placa lateral, o The Liquor Store, nos Jardins, passaria por um speakeasy, os bares secretos dos tempos da Lei Seca, nos EUA. Para chegar ao bicampeão na categoria coquetelaria de O Melhor de São Paulo, é preciso ser anunciado por um segurança (recomenda-se fazer reserva), atravessar o balcão do restaurante Goya e subir um lance de escadas.

Recebido pelos dois bartenders, o cliente logo nota que o ambiente conspira para a alta coquetelaria: decoração sóbria à meia-luz, boa música no volume ideal e taças elegantes, além de bebidas e insumos (gelo incluso) de primeira linha.

Pequenino, o bar com menos de dois anos de vida dispõe de apenas 20 lugares, 6 deles no balcão. Acomodar-se por ali é uma boa pedida: atenciosos, os bartenders explicam em detalhes a composição das bebidas, e é possível observar de perto a execução de 6 drinques autorais e 16 clássicos —nesse quesito, a carta oferece sugestões menos óbvias, como o delicado clover club (R$ 63, com framboesa e gim). "Mas fazemos praticamente qualquer outro", diz a dupla Anderson e Miguel.

Das criações da casa, destacam-se o Coco Chanel (R$ 57), suave combinação de rum, coco e castanha-de-caju elaborada por meio de um processo de clarificação, e o cítrico e perfumado apple pie sour (R$ 47), com gim, maçã e especiarias.

Para os curiosos, vale arriscar um teste de paladar. Espécie de coquetel confiance, o unknown cocktail (R$ 62) faz jus ao nome: sem a descrição dos ingredientes, o cliente só saberá o que está bebendo ao finalizar o copo. Complexo, cumpre o prometido: "frutado de início, vínico na sequência e um toque amargo no retrogosto".

"Nossa maior aposta é a hospitalidade, buscar uma imersão na coquetelaria", define o chef e proprietário Thiago Bañares, também à frente do premiado Tan Tan (eleito o 56º melhor bar do mundo pelo ranking 50 Best Bars).

Priorizar a experiência etílica fica evidente nas três básicas opções de petiscos —a exceção ocorre às quartas-feiras, quando ostras (R$ 25 o par) harmonizam com uma seleção de dry martínis (R$ 48 a R$ 62).

→ **The Liquor Store** Al. Franca 1.151, 1º andar, Cerqueira César, região oeste, @theliquorstore.sp

### AMARGOT
Sua carta contempla cerca de 50 drinques clássicos e criações, com destaque para os coquetéis amargos. Uma das sugestões é o manhattan volta ao mundo, com dois tipos de uísque escocês e vermute (R$ 43). O tradicional negroni ganha toque oriental com gim infusionado na erva chuanxiong, vermute tinto e Campari (R$ 38). O penicillin tem sabor defumado com blend de uísque escocês, extrato de gengibre, xarope de mel e limão-siciliano (R$ 35).

/R. Prof. Atílio Innocenti, 229, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 96300-0440, @amargotbar

### BAR BALCÃO
Inaugurado nos anos 1990, é conhecido por ter virado ponto de encontro de escritores e artistas. Correu o risco de fechar no ano passado, mas a negociação de venda a uma incorporadora não avançou —e as cervejas e os drinques continuam servidos no longo balcão que permeia o ambiente. Para beber, há gim-tônica, feito com Gordon's 35 e ingredientes como pimenta-rosa, zimbro, dill e pepino (R$ 35). O bolinho de arroz com geleia de pimentão doce pode ser boa pedida para acompanhar (R$ 38), além da polenta com gorgonzola (R$ 36).

/R. Dr. Melo Alves, 150, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3063-6091, @barbalcao

### BAR DU QUARTIER
É a empreitada do chef francês Claude Troisgros no mundo da coquetelaria. O balcão fica no centro de seu Le Quartier, complexo gastronômico que reúne ainda o Chez Claude e o Bistrot du Quartier. A carta prioriza clássicos e autorais, como o franco, feito com uísque, vermute e shrub de goiaba (R$ 44), e o GT mediterrâneo, que leva gim, vinho e cordial de morango com ervas (R$ 44). Para comer, menu de acento francês exclusivo do bar.

/R. Prof. Tamandaré Toledo, 25, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3071-4228, @barduquartier

### BARGO MOOCA
Escondido em uma garagem subterrânea, faz a vezes de bar de espera do restaurante Borgo Mooca, mas com coquetelaria que se destaca por conta própria. Assinada por Danilo Nakamura, a carta lista autorais como o dryquiri, preparado com rum, limão, maracujá e Campari (R$ 49), e o dirty tequila collins, que une tequila, limão, xarope de azeitona, sal e club soda (R$ 38). Pode acompanhar o crudo de atum com maionese de cebola e polenta (R$ 62) ou as asinhas com salsão servidas com dip de gorgonzola (R$ 54).

/R. Br. de Tatuí, 302, Santa Cecília, região central, WhatsApp (11) 97574-323, @bargomooca

### CALEDONIA WHISKY & CO.
Uísques são a alma da casa, liderada por Maurício Porto. A bebida é vendida em doses, garrafas e usada como base de coquetéis. Um deles é o king James, que leva uísque irlandês em banho de manteiga de garrafa com amêndoas, grana padano, jamón, bitter de cacau e um blend de xerez, vermute de xerez e vinho madeira (R$ 51). Da carta mais recente, que faz uma cronologia da coquetelaria mundial, estão criações como o Paris (R$ 75), que combina conhaque Hennessy VS com infusão de brioche, licor francês Genepy, Calvados (um destilado), vermute dry, espumante e pedaços de brioche de guarnição.

/R. Vupabussu, 309, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3031-0840, WhatsApp (11) 95690-0927, @caledoniabar

### CARIRI COCKTAIL
A carta do bar na Vila Mariana tem assinatura do bartender Marquinhos Felix, campeão do World Class Brasil em 2016. Foi com o coquetel Cariri que ele venceu a competição, combinando cachaça, Cynar, vermute Carpano clássico, bitter de aipo, limão e cravo, no cardápio por R$ 42. O Kentucky river figura entre os mais pedidos, feito com bourbon, purê de grapefruit, suco de limão e bitter Angostura (R$ 39). Com luzes fluorescentes, costuma receber discotecagem. A programação é divulgada nas redes sociais.

/R. França Pinto, 1.140, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 2548-3771 e WhatsApp (11) 98801-5515, @cariricocktail

### CASCASSE IL MONDO
No bar de coquetelaria tocado pela dupla Renato e Fabio Perito, a noite etílica pode começar com o cupuaçu daiquiri, preparado com rum branco, licor de cupuaçu, suco de limão, xarope frutado e cítrico (R$ 40). Para seguir, peça o pistachio severo, de perfil mais adocicado, que combina uísque irlandês, licor de ervas, pistache e suco de limão (R$ 40). Para acompanhar, há tapas como as croquetas de frutos do mar acompanhadas de aïoli e pó de bacon (R$ 42, quatro unidades).

/R. Tucuna, 724, Pompeia, região oeste, WhatsApp (11) 95851-1996, @bar.cascasseilmondo

### CAVA BAR
Fica escondido no subsolo de um sobrado dos anos 1930, com clima intimista. O destaque são os drinques autorais. Entre os mais pedidos figuram o wasabi martíni, que leva vodca, suco de limão, xarope simples e pasta de wasabi (R$ 41), e o gin Daisy, que combina gim, suco de limão, xarope artesanal de romã e água com gás (R$ 45) —ambos na seção dos cítricos e refrescantes.

/R. Guarará, 565, Jardim Paulista, região oeste, @cavabarsp

### C... DO PADRE
Há mais de 60 anos em Pinheiros, é conhecido pela clientela como bar das batidas. Feitas com frutas como limão, morango e maracujá, as estrelas da casa custam a partir de R$ 19,80 —o preço varia de acordo com o destilado. A zepelim, de pêssego com coco, custa R$ 23 se pedida com vodca. Já a de amendoim com cachaça, tradicional da casa, sai por R$ 19,80. Para acompanhar as bebidas, os petiscos incluem espetinhos de carne bovina (R$ 13) e queijo-coalho (R$ 12). Serve também pratos no almoço, como a lasanha de carne-seca, com arroz e batata (R$ 32,90).

/R. Pe. Carvalho, 799, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2856-0927, @ocdopadre

### FEL
Aos pés do Copan, o diminuto bar de coquetelaria aposta em clássicos esquecidos, todos ao preço de R$ 47. Receita mais antiga da carta, de 1872, o benson hill é preparado com brandy Napoleon de Valcourt VSOP, cordial de limão-taiti e suco de limão-siciliano. De perfil mais amargo, o l'immortel, de 1948, leva vinho do Porto Graham's Dry White, gim e Cointreau. Para beliscar, há opções como mix de queijos (R$ 48) e tostada de alice (R$ 48).

/Av. Ipiranga, 200, República, região central, @fel.sp

### GUARITA BAR
Num sobrado com tijolos à mostra, o endereço é comandado pelo bartender Jean Ponce. Nos autorais, o chamado I will serve you leva gim infusionado com queijo grana padano e shrub de tomate (R$ 38). No hall da fama da casa, o mozzafiato combina Campari, xerez fino, calda de melancia, suco de limões e espumante (R$ 34). Na lista de clássicos, há french 75, com gim, espumante e cereja amarena (R$ 35). O bolovo com ovo de gema mole, carne moída e massa de batata empanada (R$ 13) é uma boa pedida para comer.

/R. Simão Álvares, 952, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3360-3651, @guaritabar

### GUILHOTINA
O bar, que já foi o brasileiro mais bem colocado na premiação 50 Best de bares, em 15º, é comandado por Alê D'Agostino. Sua carta autoral é baseada em martínis —entre os mais pedidos pelos clientes estão o frutilla martíni, feito com tequila Don Julio Blanco, vermute de morango e espumante (R$ 49), seguido pelo dirty Harry, que leva gim, vermute bianco, redução de balsâmico e picles (R$ 47). A cozinha fica a cargo do chef Thiago Cerqueira, que prepara itens como mini-hambúrgueres de copa-lombo, bacon e acelga chinesa (R$ 52).

/R. Costa Carvalho, 84, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3031-0955, @guilhotinabar

## IL COVO
Para chegar ao speakeasy que combina as mixologias brasileira e italiana, é preciso atravessar o salão do restaurante Zena, abrir uma porta de geladeira e subir uma escada. No ambiente intimista, é possível provar drinques clássicos e autorais como o bitter Giuseppe, feito com Cynar, vermute rosso, limão-siciliano e bitter de laranja (R$ 52), e o sgroppino, composto por gim, sorbet de limão, licor Saint German, prosecco e manjericão (R$ 54). Para harmonizar, a sugestão é a polenta cremosa com molho de linguiça picante e queijo parmesão (R$ 57).

/R. Peixoto Gomide, 1.901, Jardim Paulista, região oeste, WhatsApp (11) 91717-0107, @ilcovobar

## LE JAZZ PETIT
Pequeno e boêmio, é o bar de drinques do restaurante francês Le Jazz. A carta divide os drinques entre aperitivos, secos, cítricos, amargos, tônicos e cremosos. Dessa última seção, o Amelie é feito com gim, Aperol, suco de limão, xarope de grapefruit, Angostura e clara de ovo (R$ 35). Cítrico, o merci combina brandy com figo, suco de limão, xarope de tomilho e espumante (R$ 42). Para acompanhar, receitas dessa cozinha, como steak tartare (R$ 55,50).

/R. dos Pinheiros, 262, Pinheiros, região oeste, @lejazzpetitbar

## REGÔ
O bartender Luiz Felippe Mascella, também à frente do Terê, expede coquetéis autorais e clássicos, alguns deles menos conhecidos do público. Na primeira linha, o Guimarães Rosa é preparado com cachaça branca, limões siciliano e taiti, abacaxi, cumaru e Angostura (R$ 30). Da segunda seção, o Ritz Bijou, datado de 1936, é feito com gim Larios 12, vermute seco, licor Cointreau e bitter Angostura (R$ 45). Petiscos e sanduíches podem acompanhar os goles.

/R. Rego Freitas, 441, República, região central, @ao.rego

## SANTANA BAR
Numa casinha aconchegante, é comandado por Gabriel Santana, que foi eleito o bartender do ano. Na sua carta mais recente, ele usa a criatividade para montar coquetéis inspirados no teste MBTI, que lista características pessoais. O lógico, por exemplo, leva rum envelhecido Zacapa 23 com fat-washing de abacate (R$ 60). Já o explorador combina tequila Don Julio Reposado, manga, tangerina, iogurte natural, witbier e absinto e vem com um dadinho de tapioca como guarnição (R$ 55). Fixo na carta, um dos queridinhos do público é o limessy, um milk punch feito com gim, ameixa fresca e limão-taiti, ao preço de R$ 45.

/R. Joaquim Antunes, 1.026, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99631-1026, @_santanabar

*

# Alquimia das plantas

Conheça ervas e outros ingredientes usados nos drinques do Espaço Zebra, de Renato Larini e Néli Pereira, responsável por uma pesquisa pioneira sobre coquetelaria e insumos brasileiros

### CATUABA
Dessa árvore, podem ser aproveitadas várias partes, como flor, folha e raiz. A casca é a parte mais utilizada no preparo de bebidas alcoólicas, que ganham sabor terroso e tanino muito presente

### JURUBEBA
A frutinha, prima do tomate e do pimentão, confere aos drinques um amargor cheio de umami

### LÍRIO-DO-BREJO
Típico da mata atlântica, é usado de diferentes maneiras. Sua folha, por exemplo, pode ser infusionada em gim, vodca ou rum. Já a raiz lembra um gengibre branco, boa para fazer fermentados

### MASTRUZ
Também chamada de erva-de-santa-maria ou mastruço, tem um gostinho amargo-adocicado e herbal

/R. Maj. Diogo, 237, Bela Vista, região central, WhatsApp (11) 91653-3120, @espacozebra

## THE PUNCH BAR
Escondido em uma galeria próxima à avenida Paulista, o bar de Ricardo Miyazaki —eleito melhor bartender de 2023— atende poucos clientes por noite seguindo preceitos de "omotenashi", a hospitalidade japonesa. O menu lista clássicos e drinques autorais de inspiração japonesa, a exemplo do kuro bune, preparado com bourbon, vermute rosso, umeshu (licor de ameixa ume) e shochu, um destilado japonês (R$ 58), e do green garden, com gim Roku, suco de limão-taiti, açúcar, bitter e maceração de shissô, folha de sabor mentolado (R$ 56). Depois de uma conversa, o bartender pode criar coquetéis para os visitantes de acordo com o gosto de cada um.

/R. Manuel da Nóbrega, 76, loja 17, Paraíso, região oeste, tel. (11) 3508-8629, WhatsApp (11) 97342-3186, @thepunchsp

## THE S.
Embalado por uma programação musical, o speakeasy fica escondido no primeiro andar do edifício Itália. Inspirados em músicas de Sinatra, os dois queridinhos do público são os autorais My Way, preparado com gim, limão, suco de grapefruit, xarope de toranja, alecrim e Angostura (R$ 52), e o Under My Skin, que leva Jack Daniel's, redução de mel e abacaxi, xarope de agave, limão-siciliano e Angostura (R$ 52).

/Av. Ipiranga, 344, República, região central, WhatsApp (11) 93279-7664, @thes_bar

## TRINCA
A especialidade é o vermute, criado a partir da combinação de vinho fortificado e especiarias, que sai de torneiras. Com a bebida feita artesanalmente na casa, os bartenders Tábata Magarão e Ale Bussab preparam coquetéis como o vermute tinto, que leva nibs de cacau, erva mate, cumaru e jurema preta (R$ 25,90), e o Trinca Giuseppe, preparado com vermute branco, Cynar, limão-siciliano e bitters de laranja e cacau (R$ 35). A bebida também pode ser provada pura e com tônica.

/R. Costa Carvalho, 96, Pinheiros, região oeste, @trincabarmga

## VARAL
É preciso atravessar um corredor instagramável de caquinhos de cerâmica vermelha para chegar ao quintal do bar, que ocupa uma casa da década de 1940 em Pinheiros. Os ingredientes brasileiros são destacados nos drinques e aparecem em criações como o pai d'egua, que leva cachaça de jambu, maracujá, rapadura e pimenta-dedo-de-moça (R$ 35). Para comer, uma das sugestões é a couve-flor gratinada servida com homus de pimentão defumado e finalizada com farofa de pão e raspas de limão-siciliano (R$ 42).

/R. Artur de Azevedo, 636, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 96636-0310, @varal__

# Cordial

**Gabriel Justo**

Em uma São Paulo cada vez mais instagramável e tomada, não por restaurantes, bares ou botecos, mas por experiências, rolês despretensiosos têm se tornado quase folclóricos de tão raros. Felizmente, eles ainda existem —especialmente no centro, que recebe bem os que ousam criar algo bom e barato.

Uma dessas raras criações é o Cordial, aberto há cerca de um ano por Gabriel Santana. Depois de se firmar na coquetelaria paulistana com o seu Santana Bar, em Pinheiros (que até entrou para a lista de descobertas do ranking global 50 Best), o bartender escolheu os arredores do Copan para abrir sua segunda casa, que mescla a qualidade e a hospitalidade típicas da alta coquetelaria com um clima mais informal, que dialoga com a botecagem da região.

Sempre afável e simpático, o atendimento faz jus ao nome do bar, que preservou os azulejos do antigo boteco que funcionava ali e espalhou pedras portuguesas do meio-fio ao fundo do salão —trazendo a calçada para dentro, ou o bar para a rua, à gosto do freguês.

Felizmente, os preços no cardápio não quebram o clima aprazível da casa. Clássicos como gim-tônica custam a partir de R$ 29, e mesmo os autorais mais elaborados não passam de R$ 39. Tanto o hora bolas (que leva rum infusionado em manga, cordial de carambola, pimenta-da-jamaica e limão) quanto o Madeleine (com pisco, vodca, cordial de pera com cumaru e limão), por exemplo, custam R$ 32. É o mesmo preço do negroni, que em outros balcões sai até por R$ 80.

Além de coquetéis, o bar também serve comidinhas a preços honestos. Sem amargor na conta, a segunda visita é inevitável.

**À esq. o drinque spicy Tommy's melancia, feito com tequila, cordial de melancia e pimenta-biquinho, coentro, agave e limão-taiti; e à dir., o Garibaldi, que leva Campari, Aperol, uísque Jameson e laranja**

→**Cordial**
R. Epitácio Pessoa, 32, República, região central, @_cordial_sp

### ATHENAS TO GO
A casa-irmã do restaurante e bar agitado na rua Augusta tem cardápio que vai do café da manhã ao happy hour. Para beber, lista drinques clássicos como negroni, que combina gim, Campari e vermute (R$ 25), gim-tônica (R$ 27), dry martíni, feito com gim e vermute (R$ 32), e batida de coco (R$ 29). Há também opções de vinho em conta. Servidas a partir das 17h, as pizzas, como a de presunto de Parma e rúcula, por R$ 48, são a sugestão para comer.

/R. Antônio Carlos, 334, Consolação, região central, tel. (11) 2883-5729, @athenastogo

### BANDEIRA BANDEIRA
Os drinques são batizados com referências ao mundo lésbico e têm preços na faixa dos R$ 18 a R$ 34. Entram nessa onda o sapatroa, que combina uísque, xarope de alecrim e limão (R$ 30), e o sapastê, uma das adições recentes à carta, que leva vodca infusionada com capim-santo, Cynar, xarope de alecrim e limão (R$ 24). Para quem não bebe álcool, há alternativas como virgin mary, com suco de tomate temperado, por R$ 20. Tem menu de acepipes e lanches para acompanhar as bebidas.

/R. Sousa Lima, 81, Barra Funda, região oeste, @bandeirabandeirabar

### BAO BAR
Os baos, pãezinhos macios feitos no vapor, são a especialidade da casa. A receita asiática é servida com recheios como o de pancetta na calda de shoyu com crocante de amendoim e coentro, que custa R$ 32. Para acompanhar o quitute, há drinques de bases variadas, na média de R$ 34. Nessa faixa de preço, estão sugestões autorais como o baotônica, que leva gim infusionado com hibisco, limoncello artesanal, xarope de gengibre, suco de limão e tônica, e o drinque que combina shochu (destilado à base de arroz), xarope de lichia, cachaça bananinha e suco de limão.

/R. Dr. Cesário Mota Jr., 277, Vila Buarque, região central, tel. (11) 2503-3565, @baobarsp

### BOCA DE OURO
A maioria dos clientes se senta no balcão, sob uma luz baixa, para provar drinques clássicos modernos como o penicillin, que combina uísque escocês, limão-siciliano, gengibre e mel (R$ 35), e o fitzgerald, com gim, limão-siciliano e Angostura (R$ 33). Criado lá e depois espalhado por bares em diferentes cidades do país, o macunaíma é preparado com cachaça, Fernet Branca e limão (R$ 25). Entre um gole e outro, a dica é provar o bolovo, bolinho de carne recheado com ovo cozido, que é clássico absoluto do bar. Custa R$ 23.

/R. Con. Eugênio Leite, 1.121, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 4371-3933, @barbocadeouro

### CAMA DE GATO
A casa tem decoração e público descolados, com paredes rabiscadas e uma mesa de pingue-pongue. Os preços dos drinques ficam na faixa dos R$ 30. Do balcão saem coquetéis autorais como o perigosa, feito com vodca, Aperol, sumo de limão-siciliano, xarope e espuma de gengibre e laranja (R$ 32), e o geladão, de cachaça orgânica, xarope de canela e gengibre, limão e canela em pau (R$ 30). Clássico que voltou à moda, o fitzgerald (gim, xarope, suco de limão-siciliano e Angostura) custa R$ 32. De quinta a sábado, há discotecagem.

/R. Amaral Gurgel, 453, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3129-9581, @camadegat0

### CARMEM
No bar de decoração simples e mesinhas na calçada, quem brilha são os drinques clássicos e autorais (na faixa dos R$ 36) e os petiscos. Um dos drinques queridos da clientela é o paper plane, preparado com amaro, bourbon, Aperol e suco de limão (R$ 36). Na ala de autorais, o chamado três rios combina moonshine (destilado feito geralmente com diferentes grãos) infusionado com especiarias mais limão, xarope de gengibre, clara pasteurizada e club soda (R$ 36). Para comer, a dica é o pastel recheado de kimchi e queijo meia cura (R$ 30). Uma programação de DJs agita o local.

/R. Silva Pinto, 429, Bom Retiro, região central, @bar.carmem

### PARAMOUNT
Com pegada de boteco, tem dois endereços, distantes apenas 500 metros um do outro, em Pinheiros. Os coquetéis, assinados pela dupla Netinho e Frajola, são divididos entre clássicos, que saem por R$ 33,90, e autorais, por R$ 35,90. São seis as criações da casa, como o expresso sour, com vodca, licor de café expresso, xarope de caramelo salgado e limão, e o chamado tiki BR, que leva cachaça, xarope de café, suco de limão, manga, bitter de cacau e hortelã. Petiscos, como coxinha (R$ 32 a porção com oito unidades), e pratos mais fartos são a pedida para comer.

/R. dos Pinheiros, 1.179, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3819-0240 e WhatsApp (11) 94271-5155, @botecoparamount

### PENSÃO BAR
Instalado em um sobrado antigo, o bar é comandado por Rodrigo Nhan —antes tinha o humorista Maurício Meirelles entre os sócios. A carta, composta por clássicos e autorais, tem drinques que partem de R$ 28, caso do Jorge Amadinho, feito com cachaça infusionada com mel, cravo, canela, maracujá, limão e xarope de açúcar. Sucesso da casa, o drinque 1/4 de mi leva uísque, licor drambuie, limão e xarope de milho (R$ 46).

/R. Card. Arcoverde, 1.779, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2649-9389, @pensaobar

### PINA
Bons coquetéis, sem firulas, a preços mais em conta guiam este bar na Barra Funda. Um dos mais pedidos no balcão é o melocotón, preparado com cachaça, licor de pêssego, limão-siciliano, açúcar, uísque single malt defumado, aperitivo Lillet Rose e água de rosas (R$ 34). O coentro é ingrediente do drinque batizado de coentrudo, que combina dois tipos de cachaça, pepino, açúcar e limão-taiti, por R$ 28. A carta destaca ainda variações do clássico bloody mary, como o Maria sangrenta, que é feito com xerez fino e suco de tomate (R$ 36).

/R. Brig. Galvão, 177, Barra Funda, região oeste, WhatsApp (11) 93751-8979, @pina.drinques

### REF.
O público se reúne nas mesinhas na calçada ou no salão decorado com lambe-lambes e tijolos à mostra para beber cerveja gelada, com preços que partem de R$ 17 (600 ml), e drinques clássicos como o bombeirinho, feito com cachaça, limão e groselha, por R$ 22. Na seção de autorais da casa, o Ref combina o uísque Tennessee Jack Daniel's Fire, suco de limão e Netuno (R$ 34), e o xameguinho leva cachaça de jambu, maracujá, rapadura e limão-taiti (R$ 30). As porções veganas se destacam, como a de coxinha de jaca (R$ 34; cinco unidades). Aos sábados, há agenda de música.

/R. Br. de Joatinga, 36, Vila Buarque, região central, @ref.sp

### SYLVESTER
Comandado pelo bartender Frajola, o bar é um dos endereços conhecidos entre quem quer beber bem sem pesar tanto no bolso. Clássicos como o negroni, com gim, vermute, Campari e twist de laranja, saem por R$ 33,90. Os drinques autorais custam R$ 35,90 e incluem criações como o maturi, feito com tequila, Licor 43, suco cítrico, caju e um toque de xarope de mel, e o Sylvester daiquiri, preparado com rum, suco de limão-cravo, xarope de café e tangerina.

/R. Maria Carolina, 745, Jardim Paulistano, região oeste, tel. (11) 3034-1268, @sylvesterbarsp

### TRAGO
O bar fica disputado conforme cai a noite. Entre os tragos autorais servidos por lá, o encruzilhada é preparado com fat-washing de cachaça com azeite de dendê, mais limão-cravo, xarope de rapadura com pimenta-biquinho e pó de rapadura (R$ 30). O salseiro mistura tequila com salsão, xarope de agave, limão-taiti e sal de pimenta jalapenho (R$ 32). O menu de comes é caprichado e traz sugestões como as batatas rústicas regadas com glace de carne, queijo-coalho e cebolinha (R$ 38). Do outro lado da rua fica o Es.Trago, com mais pegada de boteco.

/R. Sousa Lima, 174, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 91431-5545, @trago_bar

# Dōmo

**Walter Porto**

A primeira coisa que chama atenção é o silêncio —algo estranho para um autointitulado bar de audição como o Dōmo, casa de inspiração japonesa em Santa Cecília.

Ao entrar ali, o cliente que espera ouvir a música ambiente é atacado por um vácuo que relega ao esquecimento a barulheira do Minhocão. Durante bons segundos, escuta só as próprias passadas, até chegar a uma segunda porta que, aí sim, o recepciona com a festa de um setlist planejado cuidadosamente em uma sala com vinis pelas paredes.

O cuidado com o som é um diferencial do Dōmo, que se dedica a oferecer uma série de experiências, todas com sucesso: primeiro, é anfitrião de uma curadoria de DJs todos os dias em que está aberto. A música, mesmo que seja alta o suficiente para fisgar o ouvido, não chega a atrapalhar a conversa, um equilíbrio cada vez mais raro na cidade.

O bar tem uma seleção de drinques bem elaborados, boa parte deles com produtos nipônicos como gim Roku, soju e mais do que óbvio saquê; além disso, oferece comida. E que comida. Por causa dela, o Dōmo foi eleito o melhor bar para comer da cidade.

Ali, o coxão mole de wagyu é servido ao estilo tartare, com a crocância do arroz mochi; receitas incomuns como essa se intercalam com refeições mais familiares como o katsu sando, sanduíche de porco empanado em pão de forma. Não entenda familiar como banal: uma mordida no sanduíche com repolho, pimenta gochujang e picles basta para se elevar ao céu tal qual um personagem de anime com uma nuvem por baixo.

Para quem nunca foi ao lugar, vale começar pelo Dōmo set, uma coletânea dos "greatest hits" da casa. Inclui a sensação coreana kimchi, a conserva japonesa fukujinzuke e batata-doce roxa feita com shoyu e açúcar.

Não perca a visita, mas se prepare: a reportagem tentou, inocente, aparecer ali numa noite de sexta, mas os cerca de 30 lugares estavam ocupados. Com reserva para a terça seguinte, entrou com tranquilidade.

→ **Dōmo Bar**
R. Maj. Sertório, 452, Vila Buarque, região central, @domobarsp

*para comer*

# Bar Pirajá e Veloso Bar

O nome do bar Veloso vem de longe —homenageia o botequim carioca onde Helô Pinheiro chamou a atenção de Vinicius de Moraes e Tom Jobim e virou a eterna garota de Ipanema. Em comum com a fonte de inspiração, o Veloso da Vila Mariana tem só o imóvel de esquina, porque não poderia ser mais paulistano.

As caipirinhas em copo alto (a partir de R$ 25) não deixam de ser um chamariz do bar, mas a vitória na categoria, com 3% das menções, se deve aos quitutes que saem da cozinha.

Difícil escolher entre a famosa coxinha de frango com Catupiry (R$ 7,50) e o pastel recheado com bobó de camarão (R$ 10); entre o sanduba de filé com queijo, tomate e cebola frita (R$ 35) e o escondidinho de carne-seca (R$ 45); entre a porção de minichurros (R$ 20) e o brigadeiro de colher (R$ 13).

Devido à margem de erro da pesquisa, de quatro pontos para mais ou para menos, quatro concorrentes de peso dividem o pódio com o Veloso. Lembrado por 3% dos entrevistados, o Pirajá também chegou a São Paulo tendo o Rio de Janeiro (e o bairro de Ipanema) como inspiração.

Abriu as portas em uma esquina de Pinheiros, em 1998, muito antes de o bairro se tornar um reduto gastronômico e boêmio, se esparramou pela cidade e até pelo estado. Já são dez unidades na Grande São Paulo e uma em Campinas (SP).

Nascido para ser um boteco à moda carioca, o Pirajá se mantém fiel ao caldinho de feijão preto (R$ 18) e aos "pastéix", assim, com sotaque chiado, servidos em porções (a partir de R$ 41). Lançado na inauguração, o bolinho carioca tem massa de abóbora e recheio de carne-seca (R$ 45). **(FGP)**

Peixe do dia, servido cru com molho cítrico (à esq.); salada de repolho, beterraba e vinagrete de pimenta de Sichuan; e drinque à base de gim, limão e mel

**TAMBÉM VENCEU**
MELHOR BOTECO

**TAMBÉM VENCERAM**

**BAR DO ESTADÃO**
Leia na pág. 173

**BAR DO JUAREZ**
Leia na pág. 151

**BAR DO LUIZ FERNANDES**
Leia na pág. 151

→**Veloso Bar**
R. Conceição Veloso, 54, Vila Mariana, região sul, @velosobar

→**Bar Pirajá**
Av. Brigadeiro Faria Lima, 64, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3815-6881, @barpiraja

**ACONCHEGANTE BAR**
As comidinhas têm tanto protagonismo quanto os drinques e cervejas neste bar. Para começar, o bota dentro vem com picles variados e dose de cachaça, por R$ 28. O petisco de jiló frito com cebola e alho, besuntados em molho de melaço (R$ 30), é um dos mais pedidos. Pratos completam o menu, como o baixaria, com carne moída, cuscuz de milho na manteiga de garrafa, vinagrete e ovo (R$ 52).

/R. Jesuíno Pascoal, 35, Vila Buarque, região central, WhatsApp (11) 97506-9840, @aconchegante_bar

**ADEGA SANTIAGO**
Os vinhos são a especialidade da rede, que tem cozinha de inspiração portuguesa e espanhola. Para acompanhar as taças, tapas, petiscos e pratos levam frutos do mar, como a tostada de tomatinho, anchovas e atum (R$ 46) e o arroz caldoso de lagosta (R$ 167). Há ainda drinques elaborados pelo mixologista Marcelo Serrano.

/R. Melo Alves, 728, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3061-3323, @adegasantiago

**ARLETE BAR E MERCEARIA**
À noite, a calçada em frente ao bar costuma ficar lotada. O endereço badalado reformulou o cardápio e apresenta entradas, petiscos, sanduíches, pratos e sobremesas para acompanhar as cervejas e drinques. Entre as sugestões, tem casquinha de siri com abóbora, leite de coco e Catupiry (R$ 38) e choripán com linguiça, aïoli e caviar de mostarda (R$ 43).

/R. Vupabussu, 101, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2495-4750 e WhatsApp (11) 99027-8742, @arlete.bar

**BAR DA DONA ONÇA**
É a primeira casa da chef Janaina Torres, que também tem outros negócios, como A Casa do Porco. Lá, ela oferece petiscos e pratos variados para acompanhar as cervejas, a exemplo da carne de onça, versão do steak tartare, com carne bovina temperada e servida crua com maionese de mostarda, rabanete e torrada (R$ 89). Lançou recentemente um menu-degustação de sete etapas, que fica disponível até setembro.

/Edifício Copan - av. Ipiranga, 200, República, região central, tel. (11) 3257-2016, @bardadonaonca

**BAR DOS CRAVOS**
Inaugurado em 2023, tem balcão liderado pela bartender Stephanie Marinkovic, que expede clássicos e autorais como o palanque, preparado com vodca, cachaça da casa, yuzu com xerez, vermute branco e um chocolate branco de matchá no formato de leque como guarnição (R$ 49). O chef Guto Carvalho comanda a cozinha, de sotaque português, com pratos como o espaguete com creme de alheira, pedaços de miga, limão e sálvia (R$ 58).

/R. Osório Duque Estrada, 41, Paraíso, região sul, tel. (11) 99787-0927, @bardoscravos

**BARBATANA AMARELA**
Os frutos do mar são a especialidade do bar tocado pelo chef Diogo Wada. O tartare é feito com atum, acompanhado de guacamole, chips de batata e tomate-cereja (R$ 92). O polvo pode ser preparado na brasa e servido com aspargo, batata-doce laranja, farofa de pão com alho, torresmo e maionese apimentada (R$ 129). Para beber, vinhos, cervejas e coquetéis clássicos.

/R. Tavares Bastos, 682, Perdizes, região oeste, tel. (11) 98777-9906, @barbatana_amarela

CLUBE FOLHA GOURMET

**BOTECO 28**
O bar fica no 28º andar do Farol Santander, com vista para a cidade. Para beber, serve cervejas, caipirinhas e drinques. Há petiscos como o bolinho de massa de feijoada recheada com couve e calabresa, finalizado com chutney de laranja com pimenta e pururuca (R$ 55), e pratos como a marmita do Adoniran, que leva arroz, feijão, farofa, ovos fritos e torresmo à milanesa (R$ 72).

/Farol Santander - r. João Brícola, 24, Centro, tel. (11) 3553-6784 e WhatsApp (11) 97031-9139, @boteco28oficial

**BOTECO RAINHA**
O endereço boêmio tradicional do Rio desembarcou na capital paulista com chope Brahma (R$ 10,90) e petiscos como torresmo de barriga de porco (R$ 42) e caldinho de feijão (R$ 28). Sanduíches, salgados e pratos que saem da brasa, como o galeto (R$ 95 a R$ 130) e a frigideira de frutos do mar (R$ 224) são outras opções.

/R. Pedroso Alvarenga, 1.181, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3168-5689, @boteco_rainha

**DE PRIMEIRA**
Com pegada de botequim, a casa de Júlia Tricate e Gabriel Coelho vive agitada. Um dos petiscos favoritos é o bolinho de mandioca com queijo provolone e maionese picante (R$ 20). O sanduíche de carne louca com muçarela e provolone no pão francês (R$ 36) e a empadinha de siri (R$ 20) são outras ideias para comer. Tem um anexo, o Quintal de Primeira, na mesma rua.

/R. Aspicuelta, 271, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3816-5186, @deprimeira.botequim

**DONA FELICIDADE**
O endereço que começou nos anos 1950 com seu Manuel Bastos tem alma portuguesa, servindo receitas típicas dessa culinária, como o bacalhau ao seu Mané, com lombo grelhado com azeite, alho, cebola e uvas, acompanhado de batata e arroz branco (R$ 152). Para beber, a especialidade são as caipirinhas, mas também oferece vinhos e drinques clássicos. Os donos abriram um bar a 1,5 km dali, o Tiro Liro, que serve chope Brahma e petiscos variados.

/R. Tito, 21, Vila Romana, região oeste, tel. (11) 3864-3866 e WhatsApp (11) 98389-6941, @donafelicidade

**ESPÍRITO SANTO**
Em funcionamento desde 1998, o bar português serve chope Brahma (R$ 16) e vinhos para escoltar petiscos típicos como o bolinho de bacalhau (R$ 54 com seis unidades) e a casquinha de bacalhau (R$ 56). Outra pedida dos clientes é o croquete da casa, recheado com filé-mignon de vitelo (R$ 52, seis unidades).

/Av. Horácio Lafer, 634, Itaim Bibi, região oeste, tel. e WhatsApp (11) 3078-7748, @barespiritosanto

**FECHADO**
Petiscos, sanduíches, saladas, pratos e sobremesas compõem o menu do bar dos sócios Greigor Caisley e Jean Ponce, à frente do Guarita. Fazem sucesso a coxinha com molho de Catupiry (R$ 26, quatro unidades) e o bolovo com aïoli de pimenta-de-cheiro (R$ 15). Tem vinhos, cervejas e coquetéis clássicos e autorais, a exemplo do frutífero, feito com cachaça branca, calda cítrica de cupuaçu, frutas amarelas e espuma de mate com limão (R$ 38).

/R. Bela Cintra, 676, Consolação, região central, @fechado.bar

**GUM**
Aberto na Santa Cecília em 2023, o bar com menu de inspiração ibérica migrou para o porão da unidade da Mug, cafeteria do mesmo dono, nos Jardins. Tapas são a especialidade, como o Terra, com linguiça suína, pasta de pimentão, queijo, nozes e tomate —tudo servido no pão de fermentação natural. A sangria, com Cointreau, soda e frutas, pode levar vinho tinto e brandy ou vinho branco e rum (R$ 110 a jarra).

/R. Pamplona, 145, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3266-2885, @gum.sp

**HUEVOS DE ORO**
Com pegada espanhola, o cardápio tem vinhos —selecionados por Cassia Campos e Daniela Bravin, sommeliers do ano— e tapas, com cozinha sob responsabilidade do chef Paulo Yoller. Aparecem a bomba de la Barceloneta, feita com batatas e carne moída, servida com salsa brava e aïoli (R$ 19), e receitas mais recentes, como o pan tomaca com chorizo e jalapeño.

/Av. Pedroso de Morais, 267, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 94507-3118, @huevosdeorobar

**KOYA88**
É comandado por Thiago Maeda, na cozinha, e Thiago Pereira, no balcão, dupla do Krozta e Bagaceira. A influência japonesa surge nos drinques, como o wasabi sour, com gim, saquê, limão-taiti, espuma de gengibre e xarope de wasabi (R$ 35), e nas comidas, a exemplo do kakiage de milho doce regado com sal de kombu e vinagre em pó (R$ 29). Serve omakassê sob reserva.

/R. Jesuíno Pascoal, 21, Vila Buarque, região central, WhatsApp (11) 94066-8846, @koya88

### KRAUT BAR
No longo balcão ou nas mesinhas, são servidos sanduíches de schnitzel. O de empanado de porco vem com salada de repolho e cenoura, maionese apimentada e picles de erva doce no pão de pretzel (R$ 33). O vegano é feito com abóbora empanada sem ovo, salada de broto de feijão, maionese de grão-de-bico e folhas (R$ 32). O drinque zitrone leva Steinhaeger, xarope de gengibre, Aperol, laranja e limão (R$ 27).

/R. Br. de Tatuí, 405, Vila Buarque, região central, tel. e WhatsApp (11) 4323-6390, @krautbar

### KUROMOON
Sempre movimentada, a casa comandada pela dupla Fábio Moon e Fernando Kuroda combina as culinárias japonesa e coreana. Entre os mais pedidos, o buta kimchi é um espetinho de barriga de porco recheado com kimchi (R$ 18). Neste ano, para somar às doses de saquê e sojus, foram lançados drinques autorais, como o shissô sour, com shochu, shissô, limão e açúcar (R$ 39,90).

/R. Teixeira da Silva, 596, Paraíso, região sul, tel. (11) 98915-2678, @kuromoon.br

### LARDO - BAR E SEBO
Petiscos, pratos, drinques e vinhos são servidos em meio a livros. Entre as sugestões, que são sazonais, há croquetas de arroz com camarão com alga, queijo, camarão cru, lardo e kimchi (R$ 36, duas) e frango frito, feito com pedaços de sobrecoxa empanados no fubá e cachaça (R$ 28). O dirty martíni ganha releitura com gim, fat-washing de lardo, vermute dry e azeitona (R$ 46).

/R. Guiara, 376, Vila Pompeia, região oeste, tel. (11) 97854-0719, @lardo.pompeia

### LUPE BAR
O bar e restaurante manteve o nome mas, no ano passado, mudou de proposta e de gestão. Quem está no comando da casa é o chef Gabriel de Lucca, com passagem pelo D.O.M. e Esther Rooftop. Para acompanhar os drinques, ele prepara receitas brasileiras combinando técnicas francesas e ingredientes asiáticos. É exemplo o bao com barriga de porco, melaço de cana, compota de cupuaçu e pururuca (R$ 37 a porção).

/R. Cunha Gago, 625, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3819-4990, @lupe.bar

### MEGUSTA BAR
A chef Renata Vanzetto prepara entradas, ceviches, tacos, sanduíches, pratos principais e sobremesas de acento latino para acompanhar a carta etílica. A sugestão é a panelinha, composta por vieira e camarão na manteiga de aji amarillo (pimenta), creme e limão, servida com pão italiano, por R$ 120. Para beber, o meg de galo combina cachaça amburana, vermute rosso, Angostura, limão-siciliano, xarope de demerara e água com gás (R$ 46).

/R. Bela Cintra, 1.551, Consolação, região central, tel. (11) 3081-8358, @megusta.bar

### MICA
O endereço já surgiu, em 2017, com vocação para a cozinha, com pegada asiática. Um dos petiscos mais pedidos é o topoki, massa de arroz salteada na manteiga servida com salada de cogumelo eryngui, gema de ovo curada no shoyu e furikake, por R$ 36. O drinque autoral nolbu leva soju, licor de gochujang, vermute rosso e Campari, ao preço de R$ 37.

/R. Guaicuí, 33, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 97663-4706, @restaurantemica

### O MIRANDÊS
No centro, é lugar para comer petiscos e pratos portugueses. A moela de frango é cozida e refogada com tomate, cebola, alho, tomilho e vinho tinto (R$ 40), e o bolinho de alheira é empanado e frito, recheado com alheira de carne de caça e porco, escoltado por geleia e molho de azeitonas (R$ 50). O chope custa R$ 12 e a caipirinha da casa, preparada com cachaça, limão, caju e rapadura, R$ 35.

/R. Canuto do Val, 216, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3661-8538, @omirandes

### NIT BAR DE TAPAS
O bar do chef espanhol Oscar Bosch, à frente também dos restaurantes Tanit e Cala del Tanit, é dedicado às tapas para comer com as mãos, como as croquetas de rabada com emulsão de atum e alcaparra frita (R$ 19, quatro). O bartender Thiago Fernandes prepara autorais como o maracuya, com uísque escocês, limão-siciliano, calda de maracujá e especiarias (R$ 42).

/R. Oscar Freire, 153, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3539-9795, @nit_bardetapas

### PICCO
Embalado por uma programação musical, o bar prepara drinques autorais como o chamado parla, mano, que é feito com uísque, chocolate branco caramelizado, amaro, vinho marsala e bitter (R$ 38). Entre as pizzas, a batizada com o nome da casa combina molho de tomate, calabresa apimentada, queijo caccio cavalo em pedaços e manjericão (R$ 60).

/R. Lisboa, 294, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3081-0066, @o.picco

### SÃO CRISTÓVÃO
Aberto nos anos 2000, é um dos endereços tradicionais da boêmia Vila Madalena. A clientela costuma beber chope Heineken (R$ 13,90) e cervejas (R$ 18; 600 ml). O carro-chefe é o filé à Oswaldo Aranha, que pode ser de mignon ou baby beef grelhado com chips de alho, acompanhado de arroz branco, farofa, couve refogada e batata portuguesa (R$ 70 e R$ 66 o individual).

/R. Purpurina, 370, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 2691-3858, @saocristovaobar

CLUBE FOLHA GOURMET

### SARJETA
Num sobrado de esquina com mesas na calçada, Gabriel Gasparini e Edinho Medrado servem grelhados, arrozes, sanduíches, pratos e petiscos, como porção de mandioca cremosa (R$ 34) e torresmo de barriga de porco, preparado por 30 horas e finalizado na churrasqueira (R$ 38). Dos drinques, o meio-fio leva gim, maracujá, limão-siciliano, xarope de gengibre, bitter e tônica (R$ 36).

/R. Álvaro Rodrigues, 459, Brooklin, região sul, tel. (11) 98878-8341, @sarjetabar

### SERTÓ
O bar-restaurante foi fundado no centro por Marcelo Magaldi, que fez carreira no Fasano. O menu de drinques e comidas traz referências a São Paulo, com destaque para os pratos feitos. O tropeiro combina feijão-fradinho, linguiça, bacon, farinha de mandioca e toque de manteiga de garrafa, mais arroz e carne seca com cebola (R$ 52). O petisco croquetó é um croquete cremoso de mortadela com parmesão (R$ 32).

/R. Maj. Sertório, 106, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3231-5422, @serto.sp

### TANTIN
O bar, do chef Marco Aurélio Sena, é lugar para petiscar receitas brasileiras tomando uma cerveja gelada ou uma caipirinha. A campeã de vendas é a coxinha de frango caipira, recheada com frango assado, batata, queijo e milho verde (R$ 30), seguida pelo pastel saudade Bahia, que tem recheio cremoso de camarão (R$ 42).

/R. dos Pinheiros, 987, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3034-3082, @tantinbar

### TERÊ
O bartender Luiz Felippe Mascella, do bar Regô, investe na cozinha nesta casa. Para compartilhar, o crudo de peixe leva ponzu, cambuci, pepino, gergelim e dill (R$ 54). Uma sugestão é a coxa de pato com gratin de batatas e presunto de Parma (R$ 70). Entre os drinques, vale provar o Terê smash, com gim, Amaro Averna, limão-siciliano, xarope simples, morango, hibisco, manjericão e pimenta habanero (R$ 40).

/R. Gen. Jardim, 427, Vila Buarque, região central, tel. (11) 96252-0884, @ao.tere

### TORERO VALESE

Na longa carta de bebidas da casa de inspiração espanhola, estão vinhos em taça e garrafa, cervejas e drinques. As paellas e os arrozes são o destaque do menu de comidas, assinado pelo chef Juliano Valese. O arroz de gambas al ajillo é elaborado com camarões-rosa salteados em alho e pimenta-calabresa, flambados no xerez (R$ 139 para dois).

/Av. Horácio Lafer, 638, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3168-7917, @torerovalese

### TRÓPICO

Decorado com luzes neon, é dos mesmos sócios do grupo Tokyo. Tem drinques assinados pela bartender argentina Chula Barmaid, a exemplo do charme, à base de gim com infusão de maçã, licor Luxardo, licor de flor de sabugueiro, sumo de limão e de abacaxi (R$ 45). Porções, sanduíches e pratos feitos são servidos de dia e de noite, caso do arroz de polvo (R$ 67).

/R. Maj. Sertório, 114, Vila Buarque, região central, tel. (11) 98840-2083, @tropico.sp

### TUY COCINA

Aqui, as opções mais famosas são a tapa de croqueta de jamón (R$ 63,50) e o arroz com frutos do mar, que inclui camarão, lula, mexilhão e polvo (R$ 155). A carta de drinques foi atualizada com seis criações do mixologista Laércio Zulu, com ingredientes brasileiros, como o la formiga, com bourbon, grapefruit, xerez seco, mel e bitter de cacau clarificados ao leite, finalizado com formiga maniwara (R$ 53,50).

/R. Pe. João Manuel, 1.156, Cerqueira César. região oeste, tel. (11) 91641-1309, @tuycocina

### XEPA

Serve petiscos, sanduíches e pratos sem frescuras. Compõem o cardápio sugestões como o disco de tapioca com linguiça artesanal defumada na casa e chimichurri (R$ 19 com três; R$ 32 com seis) —a versão vegetariana vem com tomate confit braseado e pesto de rúcula. Há cervejas (R$ 14 a R$ 21 a garrafa de 600 ml) e drinques, como o Cecília, com brandy, vermute bianco, purê de pera e bitter de laranja (R$ 30).

/R. Jaguaribe, 529, Consolação, região central, WhatsApp (11) 97769-1414, @xepabr

### YONG DIM SUM BAR

Os dim sum, pequenas porções chinesas, são a especialidade. O mais pedido é o har gao, dumpling com 13 dobras recheado com camarão e broto de bambu (R$ 26). Coquetéis clássicos ganham toques asiáticos, como o lichia martíni, que leva vodca, cordial cítrico de lichia e um pouco de pei pa koa, xarope medicinal chinês (R$ 32).

/R. Fradique Coutinho, 61, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2649-1666, @yong.dimsum.bar

## IZAKAYAS

### IZAKAYA ISSA

Um dos izakayas pioneiros, é chefiado por Margarida Haraguchi, conhecida como dona Margarida. Lá, são preparados apenas pratos quentes. Entre as sugestões da casa, o sara udon é um macarrão crocante que leva, por cima, massa de peixe, camarão, carne e legumes refogados (R$ 70). O tonkatsu karê é uma milanesa de porco servida com arroz e curry (R$ 68). Doses de saquê, shochu, coquetéis e cervejas são opções para acompanhar.

/R. Br. de Iguape, 89, Liberdade, região central, tel. e WhatsApp (11) 3208-8819, @izakayaissa

### IZAKAYA KURODA

Espetinhos, porções, sandos, lámens e sushis compõem o cardápio do izakaya comandado por Fernando Kuroda, que divide a cozinha do Kuromoon. É possível encontrar pedidas como o buta shissô, pancetta envolta no shissô ao molho de umeboshi (R$ 46,80), e o karaage, frango frito ao estilo japonês, especialidade da casa (R$ 39,80). O saquê entra no lugar do gim e é combinado com água tônica e limão, por R$ 42,80. O destilado pode ser provado em doses, por a partir de R$ 27,80.

/R. Leopoldo Couto Magalhães Jr., 777, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3078-5220, @izakayakuroda

### IZAKAYA MATSU

Em funcionamento há quase uma década em Pinheiros, o endereço tradicional serve receitas quentes, a exemplo do katsu sando, sanduíche de pão de forma recheado com milanesa de copa-lombo suíno, repolho e molho da casa (R$ 38), e do tonkatsu, milanesa de copa-lombo suíno empanado na farinha panko, mais arroz (R$ 46). Também há os pratos frios, como um combinado de 12 sushis e sashimis, por R$ 90.

/Av. Pedroso de Morais, 403, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3812-9439, @izakayamatsu

### IZAKAYA OTOSHI

A casa foi aberta no ano passado sob a batuta do chef Toshi, que criou uma marca de sandos, os sanduíches japoneses, durante a pandemia. Do menu, dedicado aos preparos quentes, já viraram queridinhos da clientela o kinoko sautée, mix de cogumelos cremosos empanados na farinha panko (R$ 43), e o tonkatsu, milanesa suína servida com arroz (R$ 42). Uma seleção de saquês permite beber o destilado em doses, por a partir de R$ 20.

/R. Pe. Carvalho, 335, Pinheiros, região oeste, @otoshi.izakaya

### KAKUREGA IZAKAYA

Para acompanhar os drinques ou cervejas no balcão de apenas 12 lugares, há pedidas como o ika batayaki, lula grelhada na manteiga, temperada apenas com sal e pimenta (R$ 30). Uma sobremesa curiosa é o sorvete feito de saquê, que sai a R$ 15. Na lista de drinques autorais, o tokyo collins combina shochu, xarope de yuzu e folha de shissô (R$ 36).

/R. Manuel da Nóbrega, 88, Paraíso, região sul, tel. (11) 3284-4776, @kakurega_izakaya

### KINTARO

Fundado em 1993, foi um dos izakayas responsáveis por espalhar esse conceito de bar japonês pela cidade. Escondido atrás de uma portinha na Liberdade, tem cardápio que muda todos os dias —são cerca de dez opções frias e três quentes, e todas as porções têm o preço de R$ 30. A sardinha marinada e a berinjela com missô figuram entre as mais pedidas do endereço. Para acompanhar as mordidas, a sugestão são as cervejas geladas.

/R. Thomaz Gonzaga, 57, Liberdade, região central, tel. (11) 3277-9124 e WhatsApp (11) 91350-3598, @izakaya_kintaro

### QUITO QUITO IZAKAYA

Entre as receitas expedidas pela chef Kaori Muranaka estão mexilhões no saquê e gengibre (R$ 45), prato servido quente. Estão também no menu os karaage, polvo (R$ 62) ou linguado (R$ 20) empanados e fritos. Eles podem ser combinados com drinques da casa, como o ume sour (R$ 38). Feito de umeboshi, espécie de ameixa japonesa, combinado a shochu, um destilado de arroz, e água com gás.

/Al. Campinas, 1.179,Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3586-4730, @quitoquitoizakayaoficial

### THE ORIENTAL IZAKAYA

Subindo um lance de escadas, chega-se ao izakaya moderninho, com decoração colorida e karaokê no salão. Uma das especialidades é o yakissoba, com macarrão frito, verduras, bacon, maionese japonesa, katsuobushi, gergelim, alga e ovo frito (R$ 43). Na versão vegetariana, ele é feito com mix de cogumelos, tofu defumado, ovo frito e maionese (R$ 47). Para beber, há uma seleção de saquês, cervejas e drinques.

/R. Luís Góis, 1.419, Mirandópolis, região sul, WhatsApp (11) 91555-1563, @theoriental.izakaya

### YORIMICHI

O bar japonês tem no comando o sushiman Ken Mizumoto, da família dos fundadores do restaurante Shin-Zushi. De uma grelha no centro do salão, saem variedades de espetinhos, como o de shiitake recheado com frango moído, cubos de sobrecoxa com shoyu e wasabi, pancetta e shissô e berinjela no missô —os preços vão de R$ 7,50 a R$ 15,50. Há também camarão refogado em molho apimentado (R$ 40) e vieira salteada na manteiga e shoyu (R$ 40).

/R. Otávio Nébias, 203, Paraíso, região sul, tel. (11) 3052-0029, @yorimichi_izakaya

Cláudio Barbosa Leal, na cozinha do Ráscal

# Toque sertanejo

**Roberto de Oliveira**

O mugido do gado soou lânguido numa manhã distante na zona da mata pernambucana. O mandacaru ainda não tinha florado, sinal de que a seca iria persistir por mais tempo. Num pequeno sítio nos arredores da cidade de Surubim, a família Barbosa Leal colhia um bocadinho de macaxeira, batata, feijão. Vez ou outra, manga e goiaba da vizinhança eram bem-vindas para ajudar a saciar a fome de nove irmãos, mais mãe e pai.

Às vésperas de completar 18 anos, Cláudio, um dos filhos, vendeu seu cavalo que nem teve tempo de dar nome. Com o dinheiro, pagou a passagem, montou uma trouxa de roupas e encarou três dias num ônibus lotado, rumo a São Paulo. Ali, todos compartilhavam de um mesmo desejo: dias melhores na maior e mais rica cidade do Brasil.

Quando chegou por aqui, nada entendeu. Juntou-se a outros dois irmãos de mais idade que já moravam em Valo Velho, bairro nos extremos da zona sul de São Paulo. Ali, impactou-se diante de tamanha pobreza.

Depois de esperar por um mês o título de reservista, conseguiu emprego no antigo Viena, no shopping Iguatemi, por indicação dos irmãos que lá trabalhavam.

Era 19 de dezembro de 1993 quando começou a lavar pratos e descascar batatas. Logo, passou a fazer travióli. No primeiro momento em que se deparou com o queijo gorgonzola, já no Ráscal, teve ânsia de vômito. Que diacho era aquilo?

A irmã gêmea, Cláudia, veio trabalhar também na rede, enquanto os dois irmãos que abriram as portas se aposentaram e voltaram para suas casas nordestinas.

Entre idas e vindas, sempre visitou a família. Nos primeiros três anos, de ônibus. A partir daí, de avião. Com o tempo, aprendeu a selecionar alimentos, tomou gosto por outros que desconhecia. Na cozinha, ajudou a dar forma às receitas da chef Nadia Pizzo.

Botava reparo em cada ingrediente do bufê. Homem da roça, explicava aos novatos a origem de ingredientes como o tomilho.

"O estranhamento a gente aprende a domar. A distância da família, não", diz ele, casado com uma ex-garçonete do Ráscal, com quem tem um filho de 21 anos.

Cláudio Barbosa Leal, 50, nunca deixou de mandar dinheiro para os pais —hoje, só para a mãe, dona Severina, 70, viúva, que mora no sítio reformado com o dinheiro dos filhos. No terreno ao lado, ele comprou o seu próprio espaço, onde mantém 80 cabeças de gado e um cavalo manga-larga. Desta vez, o bicho ganhou nome: Paquera Roxa.

Nesses 30 anos de Ráscal, conta que São Paulo lhe deu mais do que esperava. "Não imaginava que chegaria a tanto", conta, um tico emocionado, o supervisor de gastronomia de dez unidades da rede em São Paulo. Por mês, passam por ali cerca de 190 mil comensais, quase três vezes a população de sua Surubim natal, com 64 mil habitantes.

→ **Ráscal Conjunto Nacional**
Al. Santos, 2.152, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 91021-3139, @rascalrestaurante

# Bar do Luiz Nozoie

**Otavio Valle**

Se você não viveu no século 20, ainda há uma chance de conhecê-lo. Vá ao Bar do Luiz Nozoie, escolhido pelo júri como melhor boteco da cidade. Longe de ser uma armadilha nostálgica, o lugar é um bastião da tradição paulistana na arte da botecagem.

Lá tudo é simples. Você é atendido pelo nome e se sente parte da casa, mesmo que seja a sua primeira vez. À moda antiga, o consumo é anotado à mão em bloquinhos deixados sobre o mostrador. Resiste a velha escola dos tira-gostos frios prontos para consumo e petiscos quentinhos saindo da cozinha a todo momento —estilo que perdeu espaço para simplórias estufas de salgados.

A diligência no atendimento é a síntese do bar. A extensa estante de madeira atrás do balcão guarda muito mais do que memorabilia, badulaques e bebidas nas prateleiras. Respira história e afetividade.

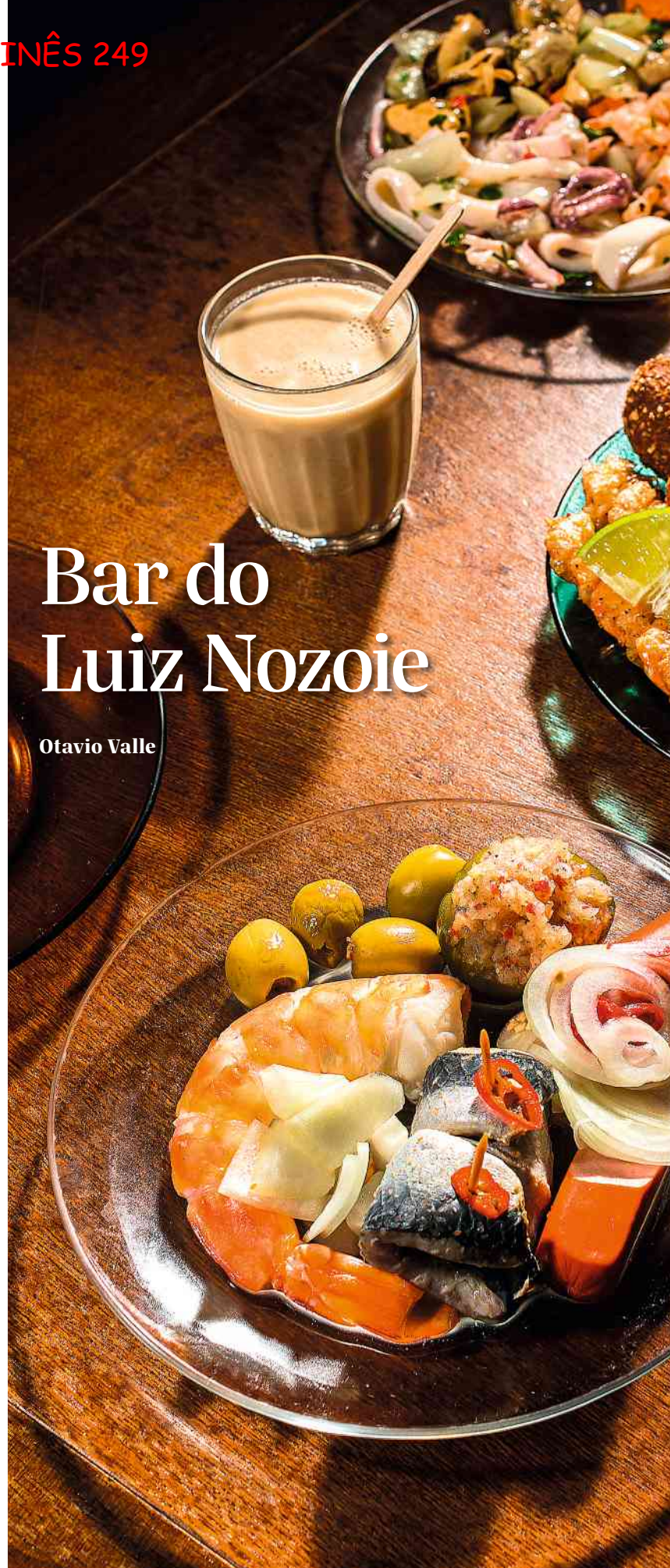
O bar da família Nozoie é discreto. Não é difícil passar batido pela avenida do Cursino, na zona sul de São Paulo, e sequer perceber o botequim, que não exibe letreiro ou luminosos. Fundado em 1962 por seu Luiz Nozoie, que morreu em março deste ano, o estabelecimento é tocado pelos filhos e netos. São poucas mesas dentro do salão ou na calçada. Mas a melhor pedida é ficar no balcão, onde você escolhe facilmente o que petiscar.

Sobre a barra de fórmica ficam tigelas com embutidos e conservas. Se você tiver sorte, vai encontrar o Santo Graal dos tira-gostos: rollmops. Tenras sardinhas enroladas com cebola e pimenta, que demoram quase um mês para ficar prontas. Opções quentes não fazem feio. Pastéis e bolinhos são de comer de joelhos, e a rã empanada é imperdível.

Na parede oposta ao balcão, quadros amarelados pelo tempo com recortes de jornais e revistas, muitos deles já extintos, contam a história do bar, que nasceu como sorveteria. Os periódicos relatam que dona Shizue, esposa de seu Luiz, deixava as cervejas na sorveteira refrigerada. A bebida servida pelos Nozoie segue estupidamente gelada.

Na curva do balcão ficam os clientes que marcam ponto diariamente. A alegria dá o tom da casa, patrimônio imaterial da cidade.

→ **Bar do Luiz Nozoie**
Av. do Cursino, 1.210, Bosque da Saúde, região sul,
tel. (11) 5061-4554, @bardoluiznozoie

INÊS 249



*boteco*

# Bar do Luiz Fernandes e Bar do Juarez

**TAMBÉM VENCERAM**
MELHOR BAR, MELHOR PARA COMER E MELHOR BAR DE CERVEJAS

A clientela cativa do Bar do Luiz Fernandes, na região norte da cidade, garantiu a vitória do estabelecimento em quatro categorias da pesquisa Datafolha 2024, incluindo melhor boteco, com 5% das menções.

Inaugurado em 1970, no lugar da antiga venda da família Fernandes, o boteco já ganhou duas filiais na região. Cresceu, mas não perdeu a essência. Continuam lá as paredes cheias de quadros e garrafas, as mesas pelas calçadas e o atendimento familiar.

A terceira geração não vira as costas para seus 54 anos de história —as batidas (R$ 11) e os bolinhos de carne da Dona Idalina (R$ 11), que estão no cardápio desde o primeiro dia, passaram a ser vendidos no ecommerce próprio, onde tem até boné e camiseta do boteco para os fãs mais ardorosos.

Quem também se orgulha de sua trajetória é Juarez Soares, que fundou o Bar do Juarez 20 anos atrás. Já com seis unidades em São Paulo, o boteco conquistou 4% das menções e, pela margem de erro, ficou empatado em primeiro lugar.

A picanha do Juarez, fatiada e servida no réchaud (R$ 164,90), é acompanhada de repolho, farofa, alho torrado, vinagrete e pão italiano. Os acepipes de balcão (R$ 160 o quilo), que não poderiam ser mais botequeiros —tem embutidos, queijos, frutos do mar e o indefectível torresminho crocante—, são companhias perfeitas para os chopes bem tirados (de R$ 9,60 a R$ 16,20). **(FGP)**

De cima para baixo, prato de frutos do mar ao vinagrete, batida de amendoim, prato de salgados, batida de maracujá e conservas do Bar do Luiz Nozoie

**TAMBÉM VENCEU**

**BAR PIRAJÁ**
Leia na pág. 166

→ **Bar do Juarez**
Av. Jurema, 324, Moema, região sul, tel. (11) 5052-4449, @bardojuarez

→ **Bar do Luiz Fernandes**
R. Augusto Tolle, 610, Mandaqui, tel. (11) 2976-3556, @bardoluizf

### ARANCINO BAR

Com cara de boteco mais moderninho, tem como atração o bolinho italiano de risoto que dá nome ao endereço. Ele aparece em cinco versões, todas por R$ 16. Para os vegetarianos, há opções como o de abóbora com gorgonzola e o pomodoro, com molho de tomate e queijo taleggio. Outros sabores são pancetta e calabresa. Se a fome for maior, a pedida são sanduíches, que custam a partir de R$ 34. A maior parte das bebidas segue receitas clássicas, caso do negroni (R$ 38). Completam o cardápio cervejas, vinhos e cidra.

/R. Itabaiana, 210, Mooca, região leste, @arancino.bar

### BAGACEIRA

Na região de Santa Cecília desde 2021, mistura boteco com cozinha criativa. Rodas de samba tomam o interior do salão e se espalham pela calçada. O menu oferece pratos para compartilhar, como a costela no missô, que sai por R$ 40. Entre as opções individuais, o bolovo de porco e morcilla, vendido por R$ 23, é um dos destaques. As comidas são acompanhadas por doses, licores, drinques, cervejas ou batidas —nos sabores coco, café, maracujá e graviola com hortelã (R$ 25).

/R. Frederico Abranches, 197, Santa Cecília, região central, tel. (11) 2691-1884, @barbagaceira

### BAR DO BERINJELA

O nome já adianta qual ingrediente reina nas receitas da casa comandada pela mesma família desde 1964. Um item que persiste no menu até hoje é o bolinho que leva berinjela na massa, recheado com linguiça defumada e parmesão, ao preço de R$ 53. Outra estrela é a berinjela à parmegiana, acompanhada de pão ou arroz, que custa R$ 60 e serve duas pessoas. No menu, não faltam releituras que usam o legume: escondidinho, quibe, hambúrguer. Até a roupa da equipe é roxa. Também há cervejas e doses — sem berinjela.

/Pça. Vinte de Janeiro, 67, Vila Regente Feijó, região leste, tel. (11) 2671-2992, @bardoberinjela_

### BAR DO BIU

Os pratos que saem da cozinha da Dona Edi, mulher do Biu, seguem a tradição nordestina. Há vaquejada, composta por carne de sol com queijo-coalho e farofa de abóbora (R$ 69), e sarapatel, preparado com vísceras de porco (R$ 45). Além disso, também serve feijoada todos os dias, das 11h às 17h30. A versão completa inclui bisteca, linguiça, torresmo, arroz, couve, farofa e molho de pimenta caseiro (R$ 108, para dividir). Entre as bebidas, as opções clássicas de boteco caem bem: cerveja de garrafa e caipirinha.

/R. Card. Arcoverde, 772, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3081-6739, @bardobiu

### BAR DO JÃO

O português seu João, o Jão, está no mesmo endereço desde 1994. O bar é bastante buscado como opção de almoço e de jantar. Por lá, o salmão na manteiga é servido com arroz, feijão e purê de batata (R$ 48,90). O bacalhau da Dona Arminda, uma salada de lombo do peixe, faz sucesso, por R$ 64,90. Chegam também à mesa o chope Brahma claro (R$ 11,90) e o escuro (R$ 13,90). Os drinques e as batidas têm preços a partir de R$ 20.

/R. Antônio Lobo, 33, Penha de França, região leste, tel. (11) 2941-8373, @bardojaoetradicao

### BAR DO PLÍNIO

Em uma esquina, todo decorado de azul, o endereço se tornou ponto de parada para quem quer comer peixe na região norte da cidade. Inaugurado em 1980, oferece espécies de água doce ou salgada em receitas assadas, fritas ou preparadas no bafo. Em pratos para dividir, aparecem abadejo (R$ 155), pirarucu (R$ 132), linguado (R$ 155) e tucunaré (R$ 132). Variado, o menu ainda traz feijoada às quartas e aos sábados (R$ 55 a individual). Nos almoços durante a semana, faz pratos executivos por a partir de R$ 33.

/R. Bernardino Fanganiello, 458, Casa Verde, região norte, tel. (11) 3857-0999, @bardoplinio

### BAR DO VAL

Fica em um imóvel construído na década de 1940, onde funcionou um antigo bar, que foi reformado pelo dono, o Val. Com decoração vintage, mantém um atendimento tradicional de boteco. As porções estão divididas de acordo com o tamanho: P, M, G, GG e extra G. Incluem batatas fritas preparadas na hora, calabresa e provolone, por a partir de R$ 35. Há também pastéis (R$ 25) e lanches (de R$ 35 a R$ 43). As garrafas de cerveja de 600 ml são as preferidas da clientela, com opções de marcas nacionais e importadas, como a Colorado e a Roleta Russa (até R$ 49,90).

/R. Brig. Galvão, 612, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 3664-7853

### BAR LÉO

Um dos endereços mais tradicionais da cidade, foi aberto em 1940, mas só 20 anos depois passou a ter o mesmo nome de hoje. Servidos bem gelados, os chopes Brahma claro (R$ 11,90) e escuro (R$ 15,90) são destaques que atraem a clientela, que se acomoda em mesas na calçada ou no salão. Na semana, a casa prepara pratos individuais por até R$ 40. Entre as versões para dividir, o abadejo na telha traz o peixe com purê de batata, tomates e manjericão, acompanhado de pirão e arroz (R$ 178).

/R. Aurora, 100, Santa Efigênia, região central, tel. (11) 5043-3822, @barleooficial

### BARXARÉU

É um boteco que virou ponto de parada de universitários da ESPM e de outros clientes que queiram assistir a jogos de futebol enquanto tomam cerveja de garrafa (por volta de R$ 19,50). Lá, os petiscos para compartilhar são os preferidos. O mix do tacho reúne dez bolinhos de quatro sabores, como bacalhau, carne-seca com abóbora e arroz com creme de camarão, por R$ 59. A calabresa de metro, feita na chapa com cebola e tomate, vem com pão, vinagrete e farofa (R$ 60).

/R. Joaquim Távora, 1.150, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 5539-2444, @barxareu

### BOTECO DA DONA TATI

A casa comandada por Sebastiana, a Tati, em parceria com o filho Thiago Martins, é uma referência nas rodas de samba, chorinho e pagode. O interior do bar, que já ficou pequeno para a clientela atraída pela música, é todo decorado com fitas coloridas do Senhor do Bonfim. Tanto sucesso fez com que a esquina da rua se transformasse em uma parte informal do endereço. No cardápio, aparecem cervejas e petiscos que cabem no bolso. A gelada sai por a partir de R$ 14, enquanto as coxinhas com linguiça, cuja produção é supervisionada pela dona, custam R$ 40 (dez unidades).

/R. Cons. Brotero, 506, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 98286-3136, @botecodadonatati

### CAMBARÁ

Em 2023, quatro advogados transformaram um imóvel de 80 anos em um boteco. Dois dos sócios largaram a profissão e hoje mantêm a operação do bar. Giulia Simokomaki comanda a cozinha, inspirada na botecagem com influências nipônicas. Os campeões de venda são o bolim da terra, recheado com carne-seca na manteiga de garrafa (R$ 16 a unidade), e o croquete de carne de panela (R$ 17, dois). Para acompanhar os petiscos, aparecem drinques, cervejas e batidas.

/R. Camaragibe, 131, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 96855-1782, @bar.cambara

### A DAMA E OS VAGABUNDOS

Aberto em 2017, tem um estilo que mistura referências ao rock e mobiliário vintage. Com mesas no pequeno salão e na calçada, o bar tem um espaço para apresentações de música. As cervejas, algumas delas artesanais, saem por a partir de R$ 18. Há coquetéis em versões tradicionais, como o rabo de galo, com Cynar e cachaça (R$ 25), e o old fashioned (R$ 32). Quem quiser combinar as bebidas com petiscos encontra um menu enxuto, com sanduíches, carnes na grelha e baião de dois.

/R. Sousa Lima, 43, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 99674-4004, @adamaeosvagabundosbar

**ELIDIO BAR**
Em 1959, Elidio trabalhava em uma casa que vendia pão e leite para as fábricas do bairro. Depois de o antigo dono morrer, o jovem assumiu o endereço e começou a fazer mudanças. Colocou um balcão de acepipes, no qual quantificava o consumo pelo número de palitos descartados —hoje é pelo peso. O bar também se tornou conhecido pela feijoada, servida de terça a domingo (R$ 172 para duas pessoas). A refeição finaliza bem com outra estrela do menu, a batida de amendoim (R$ 28,90).

/R. Isabel Dias, 57, Mooca, região leste, tel. (11) 2021-3097, @elidio_bar

**EMPANADAS BAR**
Decorado com pôsteres de filmes e cachecóis de times de futebol, o bar serve empanadas argentinas desde 1980. A mais pedida é a de carne, mas há ainda outros nove sabores, entre eles frango, queijo, palmito, doce de leite e goiabada com queijo. Os quitutes estão disponíveis em dois tamanhos: médio (R$ 12,50) e grande (R$ 16,50), que dá para ser dividido. Para acompanhar, há drinques como caipirinha, com saquê, vodca ou cachaça (a partir de R$ 25), e cervejas de 600 ml (R$ 20).

/R. Wizard, 489, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3032-2116, @empanadasbar_

**ESCARCÉU**
Edu Passarelli comanda o endereço com a turma do Goela Bar. Inaugurado em 2023, o espaço com decoração verde e rosa tem apresentações de samba toda semana —o couvert artístico de R$ 15 é opcional. Os chopes pilsen (R$ 15) e IPA (R$ 18) da Camale fazem sucesso para acompanhar a música. Eles concorrem com os drinques do menu. O que leva o nome da casa é feito com maracujá, limão, uísque, cravo e canela (R$ 33). Entre as comidinhas, há petiscos fritos e sanduíches como o bom de bico, recheado com grão-de-bico, rúcula, guacamole e tomate (R$ 34). Aos sábados, serve feijoada, ao preço de R$ 74 (para duas pessoas), com opção vegetariana.

/R. Santa Isabel, 149, Vila Buarque, região central, tel. (11) 99163-1619, @escarceubar

**ESQUINA DO SOUZA**
Deusdete Neris de Souza, conhecido como Souza desde os tempos em que dava expediente no bar Veloso, exibe nesse endereço sua experiência como especialista em caipirinhas. São mais de cem versões do drinque, que custa a partir de R$ 38, a depender do tipo de destilado usado. A caipirinha do Souza, por exemplo, combina três limões com tangerina, enquanto a do Paulo Sanz leva uva verde, limão-siciliano e hortelã. O boteco também abriu outra unidade na Vila Leopoldina.

/R. Cel. Melo de Oliveira, 1.066, Pompeia, região oeste, tel. (11) 99656-1772, @esquinadosouza

*

## Império em expansão

Grupo Alife assume e traz novos chefs para marcas como o Nino Cucina e o Tatu Bola

**PEDRO ARTAGÃO**
Teve seu Grupo Irajá, tradicional no Rio, incorporado pelo Alife, que assumiu a gastronomia dos bares da empresa. É o criador do Boteco Rainha, inaugurado em São Paulo em 2022

/R. Pedroso Alvarenga, 1.173, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3168-5689, @boteco_rainha

**MARCO RENZETTI**
O italiano é o novo chef do Nino Cucina, no lugar de Rodolfo de Santis. Continua à frente do Fame Osteria, com parcela adquirida pelo grupo

/R. Jerônimo da Veiga, 30, Itaim Bibi, @ninocucina

**O FAMOSO BAR DO JUSTO**
Inaugurado em 1946 por um português, passou para o comando de Valtinho Ribeiro, que se casou com a filha do dono. Entre os pratos executivos, há costela bovina no bafo, acompanhada de arroz e mandioca frita (R$ 69). Uma das criações de Valtinho é a coxinha de costela (R$ 15), mas há versões de até 2 kg (R$ 160). Para acompanhar, são servidos quatro tipos de chope, como o tradicional e o de vinho (R$ 21).

/R. Alferes Magalhães, 25/29, Santana, região norte, tel. (11) 2979-7195, @fbardojusto

**JABUTI**
No mesmo lugar desde a década de 1960, é especializado em frutos do mar. As ostras, temperadas só com limão, são um dos destaques (R$ 60 a dúzia). Também fazem sucesso as porções de polvo ao vinagrete (R$ 87) e de patinha de caranguejo ao vinagrete (R$ 82). Outra pedida são os mariscos, frios ou quentes, ao molho de tomate (R$ 52). Vale combinar os aperitivos com chope Brahma (R$ 11,90).

/Av. Cons. Rodrigues Alves, 1.315, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 5549-8304, @jabutifrutosdomar

**A JURITI**
O bar, construído na década de 1950, manteve a tradição ao longo dos anos, tanto no ambiente quanto no cardápio. Na parte das comidas, serve rã à milanesa (R$ 38) e codorna frita (R$ 15). Campeão de pedidos, o prato Joana D'arc traz duas linguiças de porco assadas e finalizadas com molho inglês (R$ 55). No menu, há também lulas e mariscos ao vinagrete (R$ 65). Os chopes custam R$ 12 e as cervejas, em garrafas de 600 ml, têm preços entre R$ 13 e R$ 20. Para terminar, a batida com o nome da casa combina amendoim com licor de cacau (R$ 20).

/R. Amarante, 31, Cambuci, região central, tel. (11) 3207-3908, @ajuriti__oficial

**MOELA**
Já são duas unidades do boteco em São Paulo, uma em Santa Cecília e outra em Pinheiros, onde é realizada todo domingo uma roda de samba. O menu conquistou o público com moela, que pode ser pedida em porção ou bolinho —mas tem outras opções, como croquete de milho com gorgonzola (R$ 11). Acompanham os petiscos cervejas de 600 ml, por a partir de R$ 14, além de drinques e batidas. A de coco, preparada com leite condensado, custa R$ 22. Entre as menos doces, há a de maracujá.

/R. Canuto do Val, 136, Santa Cecília, região central, tel. (11) 2385-2144, @barmoela

**RIA LIVRARIA**
Ao lado da estação Vila Madalena do metrô, expõe livros em prateleiras e serve bebidas e comidas de boteco. Não são raros os dias em que recebe escritores para lançamentos no local ou promove apresentações de música brasileira na parte externa da casa, que tem uma pequena varanda. As cervejas geladas saem por a partir de R$ 17. Na parte das comidinhas, o pastel grande custa R$ 14 e o combo com oito pequenos, R$ 38. Entre as porções, uma das mais pedidas é a que leva o nome da casa e vem com rosbife, queijos e picles (R$ 49).

/R. Marinho Falcão, 58, Sumarezinho, região oeste, @rialivraria_

**VALADARES**
O estabelecimento conta com decoração de camisas de futebol nas paredes, garrafas nas prateleiras e mesas na parte de dentro e de fora do salão. Chama atenção no boteco, inaugurado em 1962, as comidas não tão usuais. Entre os itens mais vendidos está o testículo de boi à milanesa, que custa R$ 64. Outros destaques são a rã à milanesa, que sai por R$ 35 (a unidade), e a codorna frita, por R$ 27. Garrafas de cerveja de 600 ml (a partir de R$ 14) e batidas de amendoim e coco (R$ 30) compõem o cardápio etílico.

/R. Faustolo, 463, Água Branca, região oeste, tel. (11) 3862-6167, @aperitivosvaladares

### BOTECO SÃO BENTO
Com pop rock e samba ao vivo, a unidade da Vila Madalena funciona como local para encontros ou para assistir a jogos de futebol. Se você for com a galera, a pedida é a costela do pecado, carne bovina assada por 12 horas, acompanhada de mandioca na manteiga, por R$ 189,90. No mesmo estilo, outra boa escolha é a parmegiana no palito, por R$ 89,90. Acompanham as comidas chopes gelados, como Brahma e Stella Artois, com preços a partir de R$ 12. Há outra casa no Itaim Bibi.

/R. Mourato Coelho, 1.060, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3167-7774, @boteco_saobento

### BRACA
As cores e os formatos dos azulejos do boteco lembram os calçadões das praias cariocas —uma homenagem a seu bar irmão e clássico do Leblon, o Bracarense. Aos domingos, a casa organiza rodas de samba e, nesses dias, os clientes que estiverem de chinelo no pé ganham um chope da Brahma de graça. O cardápio de petiscos se inspira no mar, com vinagrete de lula (R$ 95), e em outros clássicos da botecagem. Faz sucesso a feijoada de frutos do mar, servida às sextas e aos sábados, que custa R$ 89. A receita inclui feijão-branco com lula, polvo e camarões puxados no bacon, guarnecidos de farofa de dendê.

/R. Dr. Renato Paes de Barros, 908, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3045-7913, @bracabar

### GENUÍNO
Com espaço para 250 pessoas, é um boteco tradicional com petiscos e pratos completos para happy hour. Em dias de jogos, como os da Libertadores ou do Brasileirão, exibe as partidas em um telão. Aos sábados tem feijoada, servida no modelo self-service, por R$ 69,90. A refeição conta com trilha sonora de samba de roda —é cobrado um couvert artístico de R$ 15. Para beber, há cervejas, drinques e vinhos de diferentes países, caso do tinto português Carmim Monsaraz (R$ 98).

/R. Joaquim Távora, 1.217, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 5083-4040, @genuinobar

### JACARÉ
O boteco aposta nas carnes na brasa e no chope gelado. O amber lager da Patagônia custa R$ 14,90 e vai bem com a porção de picanha, acompanhada de farofa e vinagrete, que sai por R$ 169. Fiel ao nome, a casa serve cauda de jacaré com molho chimichurri ou no azeite com ervas (R$ 129) e também uma versão no espeto (R$ 84). Para compartilhar, a parrillada combina ancho, filé-mignon, picanha e morcilla (linguiça de sangue), além de batata-doce e abóbora, ao preço de R$ 294.

/R. Harmonia, 305/317, Sumarezinho, região oeste, tel. (11) 94745-8186, @jacarevilamada

## * (Quase) secretos

Conheça três bares no estilo speakeasy, inspirado nos tempos de Lei Seca nos EUA

### CARRASCO
Com decoração elegante, fica dentro do conhecido bar Guilhotina. Seu acesso é feito por uma cortina de veludo no fundo do salão

/R. Costa Carvalho, 84, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 94943-4423, @carrascobar

### FRIGOBAR
Só entra pela passagem secreta —uma geladeira— quem tem reserva, feita em um link nas redes sociais. Em salão intimista, o bar traz coquetéis como o lechachaz (R$ 44), uma bebida defumada com macieira, que leva cachaça, abacaxi, tintura de curry, xarope de mel, limão e tabasco

/Av. Prof. Afonso Bovero, 597, Perdizes, região oeste, @frigobarspeakeasy

### SUBASTOR
Comemorando 15 anos em 2024, é o pioneiro entre os bares secretos. Hoje, conta com três unidades: uma no subsolo do Astor, na Vila Madalena; uma no subterrâneo do Farol Santander; e outra no mezanino do espaço na avenida Paulista que abriga também o Astor e a Bráz Trattoria

/R. Delfina, 163, Vila Madalena, região oeste, @subastor

### JORDÃO BAR
Os clientes costumam encher as mesas de madeira e a varanda do endereço, criado por José Annunciato Jordão. Além do ambiente elegante e bem iluminado, o que atrai é o extenso menu e a carta etílica, que mescla coquetéis e cerveja. Quem escolhe o calmaria encontra um drinque de vodca com jasmim misturada a uva, limão e soda de capim-limão (R$ 39). Entre os chopes, há sete opções, como o Colorado Appia, feito com trigo e mel (R$ 18,90). O bolinho de mandioca e carne-seca é uma boa escolha de petisco (R$ 59,90, oito unidades).

/R. Apucarana, 1.452, Tatuapé, região leste, tel. (11) 2671-0670, @jordaobar

### ORIGINAL
O chope é o pedido mais tradicional do bar, primeiro da Cia. Tradicional de Comércio, dona também da Bráz. Das torneiras, saem claros, escuros e artesanais, por a partir de R$ 11. Oferece acepipes e aperitivos, como o croquete da casa, recheado de salame e queijo brie (R$ 49, seis unidades). Outra opção para dividir é a carne serenada, uma porção de chorizo de angus com farofa, manteiga e pimenta (R$ 66). Escondido no segundo andar, fica o bar Câmara Fria, um speakeasy especializado em chopes e cervejas artesanais.

/R. Graúna, 137, Vila Uberabinha, região sul, @baroriginal

### SALVE JORGE
A clientela fica no espaçoso salão com pé-direito alto ou nas mesas com guarda-sóis do lado de fora. Os chopes são os queridinhos do público, como o claro da Brahma. Se preferir, há cervejas artesanais do bar, como a weiss, de trigo (R$ 23,80). A caipirinha da casa leva sorvete de frutas vermelhas, que são maceradas (a partir de R$ 36, dependendo do destilado escolhido). A porção do bolinho Salve Jorge traz batata temperada na massa e recheio de calabresa flambada na cachaça (R$ 54).

/Pça. Antônio Prado, 33, Centro, tel. (11) 3107-0123, @barsalvejorge

### SIMPATIA 105
Com nome em homenagem à rua onde está localizado, o bar tem um salão pequeno e bancos na calçada. O público cativo aproveita de um menu com polvo à la plancha, por R$ 82, o carro-chefe da casa. Outros sucessos são o pastel de lagosta (R$ 40, duas unidades) e a língua de boi, preparada em cubos com tomate, pimentão e alho assado (R$ 34). Para beber, além do chope Heineken (R$ 13), há uma seleção de vinhos e cachaças. A dose da premiada Dom Tapparo, produzida no interior de São Paulo, custa R$ 32.

/R. Simpatia, 105, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3819-0978, @barsimpatia105

# Tank Brewpub

Sandro Macedo

Amendoim, amora, framboesa e groselha. Não parece a lista de ingredientes que se espera ouvir ao falar de cerveja. Mas a combinação está presente na imperial sour lançada pelo Tank Brewpub, a peanut butter.

O Tank chega ao segundo ano consecutivo como melhor bar de cervejas da cidade com um olho nas novidades, mas sem abandonar o que dá certo. E por que carrega o sobrenome brewpub? Pelo fato de produzir a cerveja no próprio local (ao contrário do taproom, cuja produção acontece fora do bar), além de ter um menu com petiscos e pratos para combinar com os sortidos estilos.

Desde que Julia Fraga e Fabio Comolatti abriram o bar, em 2020, já são cerca de 150 rótulos. Tem aquelas queridinhas, que não podem sair da lista de 20 torneiras; outras sazonais, que vão e voltam de acordo com a estação; e as que não ganharam a aprovação dos frequentadores. “Uma vez fizemos uma saison, com brettanomyces [levedura selvagem]. Tínhamos certeza de que venderia rápido, mas erramos feio”, lembra Fraga.

Há também as surpresas, como a Mary brew, uma gose que levava sal de aipo e tomate, uma brincadeira com o drinque bloody mary para o Dia Internacional da Mulher. “Fizemos em pouca quantidade e foi a cerveja que vendeu mais rápido. Até hoje perguntam quando será relançada.”

Neste inverno, quem volta é a doppelbock tankator, que chega à mesa após colocarem uma haste de inox quente no copo meio cheio, formando uma espuma levemente aquecida e com aroma de marshmallow, sucesso de 2023. “Sinto que a sede por novidades esfriou um pouco, o que me leva a crer que os clientes buscam mais qualidade do que lançamentos desenfreados”, diz Fraga.

Talvez o Tank não seja o bar mais indicado para os geeks cervejeiros, atrás de cervejas maturadas ou de bebidas mais experimentais. Mas isso não é um defeito. No Tank, boa parte dos estilos são de fácil aceitação, como american lager, witbier, amber ale e dark lager, versões que agradam aos que estão entrando no universo cervejeiro. Mas o brewpub não deixa de lado suas cervejas elaboradas, como a peanut butter.

**Da esq. para a dir., chope dank the Tank, uma west coast IPA, e all a dream, uma juicy IPA**

→ **Tank Brewpub** R. Amaro Cavalheiro, 45, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 93208-2352, @tank_brewpub

INÊS 249



*bar de cervejas*

# Frangó e Bar do Urso

*

**TAMBÉM VENCERAM**

**BAR BRAHMA**
Leia na pág. 135

**BAR DO JUAREZ**
Leia na pág. 151

**BAR DO LUIZ FERNANDES**
Leia na pág. 151

Quando o assunto é carta de cerveja, o número de páginas conta muitos pontos. O paulistano gosta de passear por diferentes regiões produtoras e estilos, como comprova a pesquisa Datafolha.

Um dos bares empatados em primeiro lugar, com 2% das menções, o Frangó lançou a moda quando São Paulo mal conhecia as cervejas especiais. O lugar abriu como rotisseria em 1987 e, nos anos 1990, já atraía muita gente para a Freguesia do Ó em função da seleção de cervejas e chopes.

Quase uma centena de rótulos vêm de países tradicionais na arte cervejeira, como Alemanha e Bélgica, mas não ficam de fora a Escócia, a Jamaica, a Argentina e a República Tcheca. A seção reservada ao Brasil é reforçada e traz os mais variados estilos, com preços a partir de R$ 14,50.

Raro ver uma mesa na qual a cerveja não ganhe a companhia das coxinhas de frango com Catupiry, quitute hit da casa. A porção de salgados tamanho aperitivo sai por R$ 59.

Nascido como ponto de venda próprio da cervejaria Colorado, marca adquirida pela Ambev em 2015, o Bar do Urso —outro vencedor na categoria, com 2% das menções— já tem 14 unidades em três estados, sendo dez na Grande São Paulo.

Nem todas trabalham com o mesmo cardápio. Unidades maiores, como as da Mooca e de São Bernardo do Campo, servem hambúrgueres e petiscos como a colmeia do urso, uma tábua com asinhas de frango marinadas em mel, limão e shoyu, linguiça, farofa e molho de cerveja (R$ 110).

O que todas as unidades têm em comum são os chopes e cervejas Colorado, Patagonia e Goose Island (a partir de R$ 13,99). **(FGP)**

→**Frangó**
Lg. da Matriz de Nossa Senhora do Ó, 168, Freguesia do Ó, região norte, tel. (11) 3932-4818, @frangobar

→**Bar do Urso**
R. Itapura, 826, Tatuapé, região leste, tel. (11) 2295-0305

**3 BRASSEURS**
Inspirado em pequenas cervejarias da França, o endereço produz tudo o que serve nas torneiras. Já são dois endereços na região oeste de São Paulo. Quem escolhe a La Blanche encontra uma bebida de cevada e trigo, com aromas que lembram banana e cravo (R$ 26, 500 ml). No estilo red ale, de coloração vermelha e ingredientes mais tostados, a L'Ambrée é composta por maltes claros e de caramelo (R$ 28). Para comer, vale escolher hambúrgueres e pastéis, que saem por a partir de R$ 37, ou a porção de pancetta, por R$ 47,90.

/R. Jesuíno Arruda, 470, Itaim Bibi, região oeste, WhatsApp (11) 97895-9422, @3brasseursbrasil

**AMBAR**
Há oito anos serve chopes da casa em torneiras e também cervejas em lata. Além deles, aparecem marcas artesanais de outros produtores, em uma profusão de rótulos coloridos, que podem conter sours de manga e goiaba ou as tradicionais IPAs. Para dividir, a IPA Call Me Juicy entra macia na boca e tem notas que remetem a frutas amarelas e coco —custa R$ 75 (1 litro). O endereço ainda oferece rodelas de jiló frito (R$ 14) como petisco. No almoço, prepara pratos feitos por R$ 41, entre eles feijoada, picadinho e lasanha.

/R. Cunha Gago, 129, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3031-1274, @ambar_cervejasartesanais

**ARMAZÉM 77**
De um lado, ficam os tanques onde as cervejas são produzidas. Do outro, o bar, que funciona de quinta a domingo. Os sete tipos de chope da casa, que faz dez anos em 2024, são pedidos diretamente no balcão. A irish stout, cremosa, tem sabor de café e de chocolate amargo (R$ 20, 450 ml). A american sour Betassaura leva limão e beterraba e custa R$ 27. Se quiser provar outras, vale pedir a régua de degustação que vem com quatro sabores, por R$ 38. Dá para escolher latas de diferentes rótulos, caso da Mandarina Sour, de tangerina (R$ 32).

/R. Betari, 525, Penha de França, região leste, @armazem.77

**CAPITÃO BARLEY**
O brewpub, nome dado a bares que têm produção de chope no local, foi aberto em 2016. Nas torneiras da casa, a india pale ale do capitão (R$ 18, 300 ml) é a mais pedida. Há também uma tábua de degustação de chopes que traz quatro copos de 100 ml (IPA, pilsen, weiss e witbier) por R$ 45. Um dos petiscos que acompanham as geladas é o chorizo de angus na chapa, servido com pão e chimichurri (R$ 91).

/R. Cotoxó, 516, Perdizes, região oeste, WhatsApp (11) 2609-9476, @capitaobarley

**CERVEJARIA CENTRAL**
Em um salão comprido à meia-luz, o endereço na região central da capital paulista serve 11 chopes autorais em torneiras. Quatro deles são fixos, como o tradicional pilsen (R$ 16, 473 ml) e o escuro dry stout, com aroma de caramelo, café e chocolate ao leite (R$ 23). Na seleção do bar, há sempre uma sour (R$ 23), que varia na escolha da fruta —por exemplo, caju e tangerina. Para forrar o estômago, o sanduba de sobrecoxa de frango empanado, servido com maionese e repolho, custa R$ 30.

/R. Jesuíno Pascoal, 101, Vila Buarque, região central, WhatsApp (11) 98948-6736, @cervejariacentralsp

**CERVEJARIA DOGMA**
Idealizada pelo trio Bruno Moreno, Leonardo Satt e Luciano Silva, a casa tem quatro unidades em São Paulo. Na do centro, o chope Sourmind Morango e Abacaxi sai por R$ 28 (350 ml). A cerveja Rixzoma, conhecida como uma double IPA amarga, é bem avaliada pela clientela. Entre as latas, a american IPA, de corpo leve, custa R$ 28 (473 ml). Ao preço de R$ 31, a Hop Lover, uma double IPA com quatro maltes, tem notas de caramelo e biscoito. A tradicional pilsen é vendida por R$ 15.

/R. Fortunato, 236, Vila Buarque, região central, WhatsApp (11) 99249-9887, @cervejariadogma

**CERVEJARIA DUAS IRMÃS**
Foi criada no ano passado pelas irmãs Carolina e Gabriela Kishimoto, com a intenção de oferecer cervejas autorais. A compra é feita por fichas —cada uma custa R$ 7. O copo de 300 ml, como o da Laranjinha, uma blonde ale feita em parceria com a cervejaria Catimba, sai por R$ 14; o de 450 ml, por R$ 21. A IPA com o nome da casa também faz sucesso entre fregueses. Além das geladas, o bar oferece drinques, caso da batida de coco e a de maracujá (R$ 7). Aparecem também petiscos, cujo preparo depende da disponibilidade dos ingredientes do dia.

/Al. Ribeiro da Silva, 776, Campos Elíseos, região central, @cervejariaduasirmas

**CERVEJARIA NACIONAL**
Foi uma das pioneiras em São Paulo a produzir e vender a própria cerveja. Hoje, fermenta 10 mil litros de chope por mês. As opções fixas do menu foram nomeadas em homenagem a mitos brasileiros. A Saci stout, por exemplo, traz maltes tostados que dão coloração escura à bebida (R$ 23, 330 ml). Mais clássica, a pilsen Y-iara tem sabor mais sutil (R$ 21). Quem tiver intenção de experimentar pode conhecer o rodízio de chopes artesanais (R$ 79).

/R. Pedroso de Morais, 604, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99712-5576, @cervejarianacional

**CERVEJARIA TARANTINO**
O bar, que fica dentro de uma fábrica de cerveja, foi inaugurado em 2018. Por lá, vende produções próprias em latas ou torneiras. O chope ZN lager, leve, é um dos mais pedidos (R$ 15, 330 ml) ao lado do Miracle IPA, de amargor mais acentuado, cujo sabor remete a frutas amarelas (R$ 19, 350 ml). A cervejaria divide o espaço com a Tarantino Cultural, um braço de eventos da empresa. A ideia é promover artes visuais, música e gastronomia.

/R. Miguel Nelson Bechara, 316, Jardim Pereira Leite, região norte, tel. (11) 3297-7181, @tarantinocervejaria

**CROMA BEER CO.**
O bar fabrica e envasa as cervejas no mesmo lugar, o que confere um ar industrial à decoração. Há exemplares de diferentes estilos, mas a casa aposta mais nas juicy IPAs, cervejas turvas de perfil aromático e bastante lúpulo. Um exemplo é a Sunshine, feita com três lúpulos (R$ 28, 350 ml). Já a Ponkan é preparada com tangerina (R$ 26). Do lado das stouts, mais escuras e intensas, a Xperiment-is 13 combina coco, avelã e amendoim (R$ 30, 200 ml). Há comidinhas como frango frito com batatas fritas (R$ 45) e asinha picante, que vem servida com molho barbecue (R$ 48).

/R. Harmonia, 472, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 91757-6495, @cromabeer

**EMPÓRIO ALTO DE PINHEIROS**
Fundada há 16 anos, a casa mantém 42 torneiras divididas entre produção nacional e importada. A brasileira Piña Descolada, uma hard seltzer produzida em Minas Gerais, leva abacaxi, coco, maracujá e baunilha (R$ 23, 470 ml). As estrangeiras têm representantes da Bélgica, como a Brugse Zot, uma cerveja dourada feita com quatro tipos de malte (R$ 43), e da Alemanha. Mais turva, a Weissbier Hefeweizen, de Munique, é um clássico da cervejaria alemã (R$ 39 o chope de 500 ml).

/R. Vupabussu, 305, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3031-4328, @eapsp

**ESCONDERIJO JUAN CALOTO**
A cervejaria começou de forma independente em 2010. Só 11 anos mais tarde ganhou um bar com decoração de Velho Oeste e um piano. Tem oito torneiras que oferecem criações próprias e de outros produtores. A La Repentina Ascención del Comendador é uma russian imperial stout com notas de café, chocolate e caramelo (R$ 40, 473 ml). Outra que faz sucesso é a tradicional Wild West IPA, que reúne amargor e dulçor do malte, com retrogosto seco —custa R$ 35.

/R. Gandavo, 398, Vila Clementino, região sul, tel. (11) 97269-7085, @esconderijo.juancaloto

**GOOSE ISLAND BREWHOUSE**
A cervejaria dos Estados Unidos se estabeleceu no Brasil com um bar que oferece seus produtos em 20 torneiras. Os chopes que chegam aos copos incluem produções fixas e sazonais. Entre as cervejas clássicas, a IPA da casa, com aromas de casca de laranja e maracujá, custa R$ 26 (470 ml). A Sourland, que leva caju e goiaba na composição, é vendida por R$ 31. Durante a semana, o local tem menu com entrada, prato principal, sobremesa e um chope. A milanesa de lombo de porco com salada de batata ao molho de mostarda sai por R$ 42.

/R. Baltazar Carrasco, 187, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2886-9858, @gooseislandsp

**HOCUS POCUS**
Criada no Rio de Janeiro, a cervejaria abriu a sua casa paulistana em 2022. Agora, já serve 15 estilos de chopes da marca. A cerveja queridinha do público é a Alma, uma oat lager leve e de corpo cremoso (R$ 14, 300 ml). A Orange Sunshine segue a tradição das blonde ale e acrescenta laranja (R$ 15). Quem preferir uma american IPA, também cítrica, encontra a Interstellar (R$ 19), cuja combinação de lúpulos traz aromas de manga e maracujá.

/R. Fernão Dias, 690, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2367-3097, @hocuspocussp

**LET'S BEER**
Antes empório de cerveja, virou um bar com 12 torneiras engatadas com chopes de marcas do Brasil ou do exterior. De perfil leve, o Easy Premium Lager, fabricado pela paulista Dádiva, custa R$ 19 (500 ml). A Dry Stout da cervejaria Ruera, escura e seca como a clássica inglesa Guinness, sai por R$ 29. Acompanham petiscos e sanduíches. O Sancho Pança é preparado com ancho suíno assado e queijo da Mantiqueira (R$ 39). Na quinta e no domingo, há música ao vivo, com shows de jazz e chorinho.

/R. Joaquim Távora, 961, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 93072-6192, @letsbeer

**SOMA**
No brewpub, as torneiras servem cervejas autorais, com opções fixas e sazonais. A session IPA Herbal Haze tem aromatizantes de cannabis e custa R$ 40 (500 ml). Outras duas se inspiram na tradição irlandesa de produção. A Copper Crest equilibra doçura com amargor (R$ 27), enquanto Midnight Roast, uma irish dry stout, lembra café (R$ 18). Na parte das comidas, o bar conta com petiscos como croquete de carne de porco desfiado (R$ 38,90) e hambúrguer vegetariano (R$ 39).

/Av. Miruna, 561, Indianópolis, região sul, tel. (11) 99186-5013, @somacervejaria

*

# Tudo no mesmo lugar

Conheça dois espaços multiculturais em SP, que reúnem cinema, bar, karaokê e shows

## CINECLUBE CORTINA
Tem uma sala de cinema subterrânea, que exibe, na telona, filmes recentes e clássicos, por R$ 30. Há dias em que se transforma em palco para shows de jazz ou festas com discotecagem. Já no primeiro piso fica o bar, que prepara drinques inspirados em longas. O Um Conto Chinês, servido em caneca, é preparado com cachaça branca, erva-mate e xarope de casca de abacaxi (R$ 39)

/R. Araújo, 62, República, região central, @cineclubecortina

## TOKYO
Dançar, cantar, comer, beber, festejar. Dá para fazer um pouco de tudo ao subir e descer os andares superiores do edifício ABC, prédio modernista projetado em 1949 pelo arquiteto Oswaldo Bratke. O espaço reúne karaokê, restaurante, bar e balada. Com vista para o Copan e o edifício Itália, o terraço recebe apresentações de DJs e, aos domingos, rodas de samba

/R. Mj. Sertório, 110, Vila Buarque, região central, te. (11) 91118-5260, @tokyo.sp

**SOUL BOTEQUIM**
O espaço descolado oferece mesas no salão ou na rua. Nas torneiras da casa, 23 tipos de chopes diferentes enchem os copos dos clientes. A american IPA da Camale, uma cervejaria paulistana (R$ 25,90, 500 ml), tem boa saída ao lado da session IPA da Blondine (R$ 18,90). Mas não só de cerveja vive o bar. Há carta de drinques com clássicos do Brasil e do mundo, além de autorais. O fitzgerald, por exemplo, combina gim, xarope de limão-siciliano e aroma bitters (R$ 38).

/Av. Pe. Antônio José dos Santos, 812, Cidade Monções, região sul, tel. (11) 3297-0006, @soulbotequim

**TAP TAP**
Com duas unidades, tem curadoria que busca rótulos mais exclusivos e de outras regiões, como a Salvador (de Caxias do Sul, RS). Na casa do centro, são 16 torneiras, ocupada por IPAs e outros estilos. A pilsen da Olímpia (R$ 13, 300 ml) é campeã de vendas. Mas os destaques são rótulos mais diferentes, como a Aroma de Tap Tap a 589.1 km de Distância, produzida pela Captain Brew (R$ 42). Com 14,6% de álcool, é uma russian imperial stout, que leva blend de cafés de Minas Gerais. Outra especial vem da Zalaz, envelhecida em barril de carvalho (R$ 42).

/R. Consolação, 455, República, região central, tel. (11) 98594-8364, @taptapsp

**TRILHA CERVEJARIA**
O brewpub completou oito anos com três unidades em São Paulo. Na de Perdizes, há 12 opções de chope. Desde a inauguração, o Melonrise é o carro-chefe da casa (R$ 28,50, 350 ml). Após passar por maturação em carvalho americano, apresenta notas de coco e baunilha. As sours, mais azedas e frutadas, também fazem sucesso. A Uppumango, produzida com mangas, tem retrogosto salgado (R$ 22, 340 ml). Com perfil parecido, a Bikini, sazonal, leva pepino na composição (R$ 22).

/R. Apinajés, 137, Perdizes, região oeste, tel. (11) 4329-0193, @trilhacervejaria

**VAN BEEN TAP HOUSE**
As cervejas produzidas pela casa seguem a tradição belga e holandesa. O bar oferece 12 torneiras de bebidas artesanais próprias e de parceiros, além de drinques e petiscos. Uma das novidades do ano é a Navy Lotus, uma juicy IPA, mais turva, feita com o lúpulo Lotus (R$ 37, 473 ml). Quem opta pela Red Light District encontra uma red ale com rum envelhecida em barrica (R$ 30). Chicken fingers (R$ 42), choripán (R$ 39) e pancetta defumada (R$ 42) acompanham as geladas.

/R. Joaquim Távora, 1.039, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 99426-6753, @cervejavanbeen

# Gabriela Monteleone, Cassia Campos e Daniela Bravin

**Matheus Ferreira**

Um bom profissional de vinhos sabe escutar o cliente, afirmam as três que foram eleitas sommelières do ano por O Melhor de São Paulo. Em seus respectivos trabalhos, apostam no diálogo para criar um espaço de descoberta de sabores e estilos de produção.

Gabriela Monteleone, 41, comanda a Tão Longe Tão Perto, empresa que envasa vinhos em barris de aço para servi-los em torneiras de restaurantes e bares. No setor há 20 anos, ela criou a iniciativa para incentivar um modelo de distribuição sem garrafas de vidro.

Além de fazer o projeto com kegs (barris, em inglês) viável no Brasil, a iniciativa deu espaço a vinícolas nacionais no mercado paulista. O intuito, diz ela, é conectar consumidor e produtor para comunicar sobre

**À esq. Cassia Campos (de branco) e Daniela Bravin no Huevos de Oro; à direita, Gabriela Monteleone, na sede do Tão Longe Tão Perto**

a bebida. São duas casas físicas, uma na Barra Funda e outra na cidade do Porto, em Portugal, abastecida por produtores de lá.

Tornar o vinho mais acessível e descomplicado é uma marca das carreiras de Cassia Campos e Daniela Bravin. Com trajetórias próprias, trabalham juntas desde 2015.

Campos, 42, nasceu em Rio Claro (interior de São Paulo) e se formou em sociologia pela Universidade Estadual de Londrina, no Paraná. Depois de estudar em Barcelona, veio a São Paulo para trabalhar.

Aqui, conheceu Bravin, 49, profissional com duas décadas de experiência. Ambas compartilhavam o ideal de tirar o vinho do lugar formal sem perder a complexidade. Do encontro, que virou amor e negócio, surgiu o Sommelier Itinerante, que levava rótulos, numa banheira com gelo, a feiras.

"A gente teve êxito em comunicar o vinho desta forma", diz Bravin. O mesmo espírito fundou em 2018 o Sede 261, bar de vinhos em que clientes se acomodam em cadeiras de praia na rua. A dupla atua em outras frentes, como o bar Huevos de Oro e as cartas de vinhos que fazem para restaurantes.

Para Campos, o segredo da profissão passa por entender o cliente. Todo vinho, afirma ela, depende do contexto.

→**Sede 261**
R. Benjamin Egas, 261, Pinheiros, região oeste, @sede261

→**Casa Tão Longe Tão Perto**
R. Dr. Sérgio Meira, 7, Barra Funda, região oeste, @casatltpbarrafunda

# Sede 261

**Teté Ribeiro**

Numa das ruas mais cult de Pinheiros, região oeste de São Paulo, a Benjamin Egas, uma porta de garagem com placa bem discreta esconde um pequeno tesouro urbano: o bar de vinhos Sede 261, das sommelières Daniela Bravin e Cassia Campos.

Mínimo mas ousado, o bar em si tem poucos lugares, mas ocupou um pedação do outro lado da calçada com mesinhas e cadeiras de praia, onde são servidos vinhos de uma carta escolhida a quatro mãos e quatro olhos bem abertos. Além de dois narizes apurados e duas bocas bem treinadas.

As origens, as uvas, os métodos de transformá-las em vinho, seja branco, rosé, tinto ou espumante são estudados pelas sócias, que têm entre seus funcionários gente que está ali a fim de que o frequentador tenha uma experiência prazerosa.

O Sede 261 também tem um esquema de entrega de vinhos muito interessante, com a opção de assinatura, assim sua casa fica sempre abastecida dos seus favoritos. Mas bom mesmo é ir até lá, ouvir as descrições das bebidas sugeridas, aceitar uma, depois outra, depois mais outra...

Se der fome, tem umas comidinhas bem gostosas. E o quarteirão onde fica o bar é tão bacana que os donos dos outros estabelecimentos —uma hamburgueria artesanal, um restaurante vegano e uma balada— deixam que os frequentadores escolham o que querem comer, o que querem beber e onde querem fazer as duas coisas, independentemente de onde os produtos foram comprados.

Dá vontade de ficar morando ali, vivendo naquela comunidade em que os vizinhos se conhecem, se ajudam, se entendem, trabalham e se divertem sem conflitos. E, não menos importante, bebendo bem e, de preferência, bastante.

**Taça de vinho servida pelo Sede 261**

→ **Sede 261**
R. Benjamin Egas, 261, Pinheiros, região oeste, @sede261

### ANDOVINO PÃO E VINHO

Na casa, Máurio Galera e Tiago Trigo fazem uma curadoria de queijos, embutidos e vinhos. Todo dia há um rótulo nas taças, que custam a partir de R$ 19. As bebidas harmonizam com pratos de inspiração italiana, caso da pizza de pancetta defumada com grana padano (R$ 45). Entre os coquetéis, há limoncello spritz, com licor de limão-siciliano, brut e água com gás (R$ 35).

/R. Oscar Freire, 2.304, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 93412-2304, @andovinobar

### BARDEGA

Organizados por estilo, os quase cem rótulos ficam expostos em 12 vitrines. Para provar, basta inserir a comanda na máquina e escolher a quantidade do vinho desejado. O preço, destacado no visor, varia de acordo com a quantidade (30 ml, 60 ml e 120 ml). Há opções que saem por a partir de R$ 5. Vale pedir a opinião dos sommeliers, que ajudam também a harmonizar as bebidas com os pratos. A tábua de queijos de produtores brasileiros custa R$ 69.

/R. Dr. Alceu de Campos Rodrigues, 218, Itaim Bibi, região oeste, @bardega_winebar

### BEVERINO

Bar e restaurante, só trabalha com vinhos naturais, que são feitos com o menor nível de interferência possível. Na carta, aparecem cerca de 150 rótulos do Brasil e do exterior, com preços entre R$ 119 e R$ 1.298. Até oito deles ficam disponíveis para serem provados em taças, a depender do dia (a partir de R$ 36). No cardápio sazonal e autoral, aparecem receitas como a massa fresca com ragu de porco, por R$ 79.

/R. Gen. Jardim, 702, Vila Buarque, região central, tel. (11) 98438-3597, @beverino.vinhos

### BOCCA NERA

Das 18h30 à meia-noite, tem rodízio de vinhos com 15 rótulos, que variam a cada dia (de R$ 79,90 a R$ 109,90). A sequência inclui espumantes, tintos, brancos e rosés. No total, a quantidade de bebida por pessoa equivale a uma garrafa e meia. O endereço oferece comidinhas, caso da degustação de bruschettas (R$ 44, oito unidades).

/R. Mourato Coelho, 1.160, Pinheiros, região oeste, @boccanerabar

### ELEVADO BAR

A seleção do concorrido bar de vinhos inclui opções como xerez, branco, rosé, laranja e tinto. É possível experimentar a bebida em garrafa ou taça, que custa a partir de R$ 24 (125 ml). Por esse preço, é possível provar o Malbec Rosé Sinais, produzido pela vinícola brasileira Don Guerino. O menu de comes tem tapas, massas, arrozes, legumes e carnes feitas na brasa.

/R. Jesuíno Pascoal, 16, Vila Buarque, região central, tel. (11) 3333-7807, @elevado_bar

### ENOTECA NACIONAL

Com jeito de boteco, dedica-se a vinhos brasileiros. São mais de 120 rótulos de diferentes regiões, como os da vinícola Vinhetica, na Serra Gaúcha. As taças começam em R$ 18, enquanto as garrafas têm preços entre R$ 67 e R$ 100. Para acompanhar, há comidinhas como empadas de massa folhada de camarão (R$ 22), tábuas de queijos (R$ 60) e de embutidos (R$ 70).

/R. Prof. Sebastião Soares de Faria, 32, Bela Vista, região central, tel. (11) 96841-4065, @enoteca.nacional

### IAIÁ CAVE À MANGER

Tem curadoria do chef Benoit Mathurin e oferece vinhos tradicionais e orgânicos. Os preços das taças vão de R$ 35 a R$ 60 (150 ml). O tinto La Umbra 2022, da Romênia, com aroma que lembra groselha, custa R$ 145,60. Da França, o rosé Le Loup sai por R$ 230. O menu inclui seleção de charcutaria com carne suína (R$ 58) e pratos como ossobuco em massa folhada (R$ 55).

/R. Iaiá, 44, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 99573-1810, @iaiacaveamanger

### LE BON VIN

É bistrô no almoço e wine-bar no jantar. O foco são as pequenas vinícolas que quase não usam conservantes ou corretivos. A adega tem vinhos importados e nacionais, caso do Máximo Boschi Biografia Cabernet Sauvignon 2014 (R$ 315 a garrafa). A cada quinzena, os rótulos disponíveis em taças mudam (a partir de R$ 25). No almoço, a casa oferece menu com entrada, prato principal e sobremesa por R$ 39,50.

/R. Luís Coelho, 170, Consolação, região central, tel. (11) 3171-0983, @lebonvin.br

### À MERCÊ

É uma mistura de cafeteria, mercearia e bar de vinhos. Nas vitrines, apresenta espumantes, rosés, tintos, brancos e laranjas —como o Nattus Special Edition Naranjo, de 2021, que sai por R$ 140. Em geral, as taças custam na faixa de R$ 30 a R$ 40. Para petiscar, uma boa opção é a tábua com queijos, embutidos e frutas (R$ 160). Vale provar o queijo quente da Canastra (R$ 28).

/Pça. da República, 119, República, região central, tel. (11) 97126-8917, @amerce.sp

### MIYA WINE BAR

Idealizada por Flávio Miyamura, a casa tem dois endereços, em Pinheiros e no Campo Belo. A carta de vinhos traz cem rótulos que podem ser provados em taças por até R$ 50. O menu informa o tipo de bebida que combina com os ingredientes. O ceviche de peixe branco e atum (R$ 35), por exemplo, harmoniza com espumante ou vinho branco de corpo médio.

/R. Pe. Carvalho, 55, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 91624-3540, @miyawinebar

### PALOMA

Aos pés do Copan, o endereço é um misto de bar e restaurante. Oferece 50 rótulos, para consumir no local ou levar para casa. Os vinhos são servidos em copos de vidro (a partir de R$ 34). Há opções de diferentes países, caso do branco Stoneburn Gewürztraminer, da Nova Zelândia, por R$ 280. Para comer, são boas pedidas as ostras (R$ 38) e o arroz de lula com chorizo (R$ 75).

/Av. Ipiranga, 200, República, região central, @paloma___sp

### PROSA E VINHO

Na Galeria Metrópole, oferece vinhos a valores mais acessíveis. Além das garrafas, com preços que começam em R$ 48, há taças por a partir de R$ 15 —os rótulos variam. São 350 produtos de mais de 15 países e também brasileiros, como o Delas, vinho natural produzido pela Urbana Vinhos com uvas merlot (R$ 130 a garrafa). Acompanham as bebidas mix de castanhas e empanadas argentinas assadas.

/Pç. Dom José Gaspar 106, República, região central, tel. (11) 93271-4566, @prosaevinho

### SACRA ROLHA

Instalado em uma casa de dois andares, o bar serve vinhos em taças. Os rótulos mudam de acordo com a semana, mas mantêm a variedade de estilos. Já estiveram disponíveis, por exemplo, o branco argentino Complot Torrontes e o rosé italiano Zéfiro (R$ 28 cada um). Para petiscar, opções como rolinho vietnamita com vegetais (R$ 45) e steak tartare na tapioca (R$ 58).

/R. Rio Grande, 304, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 97681-7268, @sacrarolha

### TÃO PERTO, TÃO LONGE

Com curadoria da sommelière Gabriela Monteleone, o projeto envasa vinhos de pequenos produtores em barris de inox e, depois, os serve em torneiras. A ideia é trocar o modelo de distribuição feito com garrafas para tornar a cadeia mais sustentável. Além de fornecer para restaurantes, tem espaço na Barra Funda. Na seleção da casa, já apareceu Garganega, da Valparaiso Vinhos e Vinhedos (R$ 25 a taça).

/R. Dr. Sérgio Meira, 7, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 97195-2772, @tao_longe_tao_perto

### VINO!

A rede de bares tem mais de 30 unidades pelo Brasil. O cardápio indica como harmonizar as bebidas com a comida. Por exemplo, os camarões (R$ 89), servidos com marmelada de tomate picante, combinam bem com vinhos rosés ou de uva italiana grillo. É possível pedir em taça, por a partir de R$ 18, ou garrafa, de R$ 90.

/R. Armando Penteado, 36, Higienópolis, região central, tel. (11) 93383-7977, @vinohigienopolis

# Infini

Silas Martí

Esqueça Édith Piaf e Françoise Hardy e lembre que o mundo é vasto, infinito. Quem já se acostumou com o salão impecável do La Casserole, o mais clássico dos restaurantes franceses de São Paulo, plantado há décadas no largo do Arouche, talvez não imagine que atrás de uma porta lá no fundo está uma sala escura de onde saem drinques que combinam mais com o jazz, o funk e o soul.

É como pegar um velho Concorde e atravessar o Atlântico a jato, de Paris a alguma alcova descolada de Manhattan. Estamos falando, afinal, de mais um speakeasy, como eram chamados os bares secretos e clandestinos da época da Lei Seca nos Estados Unidos, que por aqui não tem nada de secreto nem clandestino, até porque o grau de sofisticação dos melhores coquetéis da casa exige muito mais que álcool puro traficado em galões por gângsteres de cara feia.

Nada ali, aliás, é feio, talvez só um pouco extravagante. As paredes espelhadas do Infini são rasgadas por fios de luzes que mudam de cor a noite toda e se multiplicam ao infinito, daí o nome do bar, em miragens vermelho cor de sangue, azul-marinho profundo, verde radiante, um âmbar mais relax.

Os drinques, ousados, complementam as cores. Dos mais amargos à base de uísque aos mais cítricos, com uma variedade de cachaças, a viagem etílica segue as variações luminosas, dos tons quentes mais acolhedores aos néons vibrantes que nos levam para uma pista de dança futurista, embora os movimentos ali se resumam mais a esticar o braço e fazer um selfie na penumbra.

O pendor futurista marcou também a carta de drinques, elaborada por Leo Henry com a ajuda da inteligência artificial. Os robôs ajudaram a pensar em combinações como um drinque à base de tequila com uma guarnição de presunto cru, ou mesmo outro que vem com cubos de gelo com luzinhas coloridas e flores comestíveis. Vale embarcar na viagem.

→ **Infini** Lgo. do Arouche, 346, República, região central, @inifini.bar

**Drinque céu de ume, do Infini, feito com gim Tanqueray, salmora de umeboshi, licor Dom Bénédictine, umeshu e vermute branco seco, finalizado com telha de arroz negro, nori e mini-milho**

**Em sentido horário, milanesa aperitivo; croquete de espinafre com queijo; bolinho de abóbora com carne-seca; e caipirinha**

# Pirajá

Hanuska Bertoia

As calçadas lotadas e as mesas grandes não negam a vocação do Pirajá, em Pinheiros, de reunir gente. Não à toa, foi escolhido pelo júri da **Folha** o melhor bar para ir em grupo. Aberto em 1998, diz ser um pedaço do Rio em São Paulo. Seu nome foi inspirado na avenida Visconde de Pirajá, em Ipanema, e no ano passado recebeu o título de patrimônio cultural carioca fora da cidade do Rio.

Essa atmosfera está presente no cardápio de botequim, no calçamento que replica o de Copacabana e nas paredes, recheadas de referências à capital fluminense e ao samba e seus bambas. Os guardanapos trazem uma ilustração de Jaguar, o personagem Zé do Pi.

O samba pode ser ouvido na roda que acontece todas as últimas sextas do mês e em apresentações como a de Moacyr Luz e o Samba do Trabalhador (o compositor é embaixador do Pirajá).

No cardápio, a estrela principal, claro, é o chope (R$ 12), distribuído incessantemente em bandejas por garçons, para alegria das gargantas sedentas. É impossível resistir, e a prova são as bolachas acumuladas pelas mesas. As caipirinhas são coadjuvantes de luxo, de vodca, cachaça e saquê (entre R$ 34 e R$ 50), assim como drinques tradicionais como caju amigo (R$ 41) e mojito (R$ 41).

Na hora de matar a fome, não faltam opções para dividir. Pastéis (entre R$ 41 e R$ 43), frango a passarinho (R$ 55), bolinho de abóbora com carne-seca (R$ 45) e milanesa aperitivo (R$ 63) são alguns dos petiscos. Mas, se a turma quiser algo com mais sustância, as pedidas são a feijoada da Tia Surica, às quartas e sábados (R$ 73 a individual; R$ 135 para compartilhar), e o espaguete com carne de panela (R$ 65 e R$ 128).

Para arrematar a esbórnia etílica e gastronômica, nada melhor do que os bolinhos de tapioca com coco, acompanhados de doce de leite (quatro unidades por R$ 19). E, é claro, um chope garotinho (R$ 10).

→**Pirajá** Av. Brig. Faria Lima, 64, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3815-6881, @barpiraja

**BRASS BREW**
A cervejaria, localizada na Casa das Caldeiras, organiza festas de quinta a domingo. Os chopes vêm em jarras ou copos, que custam a partir de R$ 17. O menu tem opções de comida de boteco e também pratos com carnes. De entrada, há milho assado na brasa com manteiga (R$ 18) e linguiça artesanal (R$ 48). Em uma parrilla, são preparados pratos como bife ancho (R$ 90) e assado de tira (R$ 148). Os cortes podem ser acompanhados de farofa, vinagrete e chimichurri. Há ainda uma seleção de lanches por a partir de R$ 38.

/Av. Francisco Matarazzo, 1.650, Água Branca, região oeste, tel. (11) 99604-5391, @brassbrew

**CARAÍVA BAR**
Inspirado no vilarejo do sul da Bahia, o bar foi aberto no ano passado. Quem for ao endereço encontra apresentações de diferentes estilos musicais, como forró, MPB e sertanejo. Além de cervejas, a carta traz bebidas clássicas e autorais. O estrangeiro mistura conhaque de xerez com pitadas de Angostura, um bitter, e Cynar 70, um aperitivo amargo, além de vermute de vinho tinto (R$ 62). Sem álcool, o curumim leva suco de uva verde, mel, cupuaçu, hortelã e água com gás (R$ 25).

/R. Min. Jesuíno Cardoso, 161, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 91766-5305, @caraiva.bar

**COPANZINHO**
Embaixo do prédio desenhado por Oscar Niemeyer, o espaço funciona como bar e restaurante, com refeições do café da manhã ao jantar. Os pratos principais variam entre galeto assado, filé-mignon grelhado e filé de peixe à milanesa (a partir de R$ 22,90). No happy hour, a sangria, feita com vinho, espumante e soda, serve ao menos três (R$ 90 o litro). Já as caipirinhas, que podem ser preparadas com cachaça, saquê ou vodca, têm preços que começam em R$ 24.

/Av. Ipiranga, 318, bloco C, loja 1, República, região central, tel. (11) 3129-7695, @copanzinhobar

**DROSOPHYLA MADAME LILI**
Com 38 anos de história, o endereço mescla criações próprias de coquetelaria a apresentações artísticas. No palco da casa, são realizadas performances de cabaré, shows de instrumentistas e cantores. A carta de drinques, que faz homenagem a casas noturnas paulistanas, é assinada por Kleiton Martins. O gin basil smash leva gim, manjericão, xarope de açúcar e suco de limão (R$ 45). Para comer, há ainda aperitivos e pratos principais, como o curry thai, um preparado tailandês apimentado com filé-mignon suíno e cogumelos, ao preço de R$ 56.

/R. Nestor Pestana, 163, Consolação, região central, tel. (11) 3120-5535, @drosophylabar

**ESTEPE**
Com mesas ao ar livre, a casa tem jeitão de boteco, que é visto também no menu de comes e bebes. Entre os drinques que custam R$ 29 está o Deus e o Diabo na Terra do Sol, que mistura cachaça, maracujá, açafrão e água com gás. Já o macaxeira combina o sabor da cachaça à acidez do limão e do cupuaçu, com adição de vinho tinto. O bar oferece 13 tipos de porções, ao preço de R$ 29, como as de pastéis, bolinhos, quibes e batatas fritas. A cozinha também prepara cinco opções de lanches, todos por R$ 32, como o locão, feito com carne-louca, agrião e cebola roxa.

/R. Cunha Gago, 588, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3881-4855, @estepe.sp

**EU TU ELES**
Tem duas unidades, uma na avenida Paulista e outra na Vila Olímpia. Em ambas, o salão é decorado com fitinhas coloridas e redes no teto. No espaço, há apresentações de MPB e pop rock. As comidas incluem espetinhos (R$ 11,90), iscas de peixe (R$ 39) e coxinha (R$ 28). Na parte das bebidas, a variação da tradicional caipirinha, com dois tipos de uva, a niágara e a itália, custa R$ 29,90. Popular, o drinque winter fire mistura uísque e energético com limão-siciliano (R$ 31,90).

/R. Gomes de Carvalho, 1.575, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 5990-2359, @eutueles.bar

**EXQUISITO!**
Após um tempo fechado por causa da pandemia, o bar voltou a funcionar em 2021. A América Latina é a inspiração para o cardápio, a decoração e os shows realizados no endereço. Sob os cuidados de Thatta Kimura, a maioria dos drinques leva frutas tropicais. O caiaque incorpora rum, suco de abacaxi e leite de coco (R$ 38). As comidas têm um pé no Peru, com ceviches (R$ 51) e anticuchos, espetinhos de coração de boi (R$ 42), e no México, com tacos de costela (R$ 36) e chilli (R$ 68).

/R. Artur de Azevedo, 2.079, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3791-5191, @barexquisito

**GOELA**
Irmão mais velho do Escarcéu Bar, o local aposta na informalidade, misturando a decoração de grafites e tijolos expostos com música ao vivo e discotecagem. Para beber, há chopes da casa, pilsen ou IPA (R$ 42 a jarra de 1,2 litro), além de drinques autorais e clássicos. Eles saem por a partir de R$ 24. No tangerine smash, o bar combina rum cubano, mexerica e limão (R$ 33). Se estiver com os amigos, vale pedir a costelinha de porco, feita no molho barbecue com cerveja preta, acompanhada de fritas (R$ 38). Outra opção é o chips com guacamole e creme azedo (R$ 25).

/R. Fidalga, 396, Pinheiros, região oeste, @goelabar

**JHONY'S**
Inaugurado na década passada por três primos que vieram de Mucambo, cidade no interior do Ceará, o bar e restaurante se espalha por cinco casas na região de Santa Cecília. Os endereços viraram ponto de parada para almoços e cerveja entre amigos no final de semana. Por lá, o prato indicado para uma pessoa serve duas, a exemplo da parmegiana, carro-chefe do endereço (R$ 80). Aparecem ainda drinques pensados pelo bartender Kascão Oliveira, que criou uma carta com clássicos focada em coquetéis bem-feitos.

/R. Canuto do Val, 241, Vila Buarque, região central, @jhonysbar

**PITICO**
Cadeiras de madeira, contêineres e plantas enfeitam o bar, que já foi um estacionamento. O atendimento é feito nas mesas. Os aperitivos vêm em meia porção ou inteira. O quibe de carne bovina é servido com tahine e molho de iogurte com alho (R$ 30, oito unidades). Os pratos principais também têm inspiração árabe, como os kebabs (a partir de R$ 24) e a cafta (R$ 34). À noite, o ambiente é animado por caixas de som, que tocam música brasileira. Entre os drinques autorais, está o mandaçaia, que combina cachaça, purê de manga, suco de limão e geleia de morango (R$ 35).

/R. Guaicuí, 61, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3582-7365, @piticosp

**TATU BOLA BAR E GRELHA**
A rede já está em 12 cidades brasileiras, nas regiões Sudeste, Nordeste e Centro-Oeste. Na capital paulista, as cinco unidades mantêm a mesma personalidade, com fitinhas coloridas decorando o teto, além de shows para animar as noites. Na programação semanal, bandas de pop rock e de samba se revezam com cantores de sertanejo. Os chopes do menu têm preços que partem de R$ 10,90. Já os valores dos drinques chegam a R$ 41,90. Entre as opções mais frutadas, o pracinha leva vodca, amora e suco de limão e xarope da fruta.

/R. Emília Marengo, 534, Tatuapé, região leste, @tatubola.bar

**WABAR**
Aberto no final de 2016, fica escondido em uma portinha, que só é aberta a partir das 17h. É um bar coreano de salão espaçoso, onde são exibidos quadros com fotos de atores e cantores do país. Para compartilhar, o mandu a vapor é uma porção de guiozas, que são recheados com carne suína e legumes (R$ 55). Quem procura sabores mais fortes e apimentados encontra o tokpokki, um bolinho de arroz com massa de peixe e pimenta (R$ 60). O cardápio de bebidas traz o tradicional soju e o makgeolli, destilado fermentado feito de arroz (R$ 45 a garrafa de cada um).

/R. Prates, 613, Bom Retiro, região central, @wabar_brasil

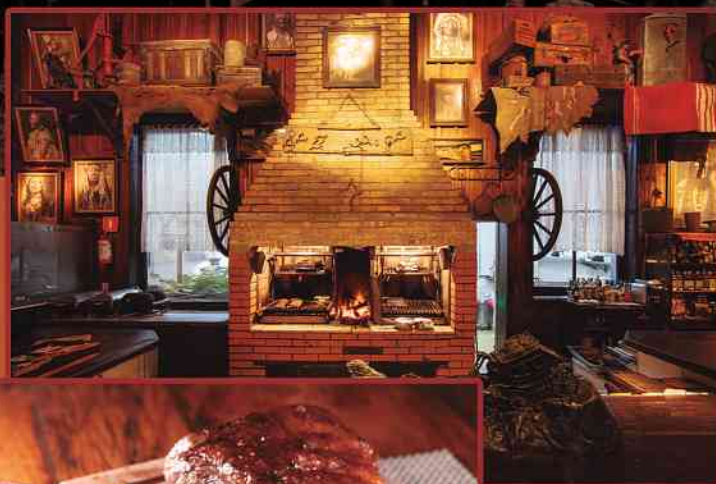
# Um tesouro gastronômico no coração do Villa Country

Há 22 anos, nosso restaurante tem encantado paladares com um cardápio em constante evolução e uma proposta gastronômica autêntica.

Poucos sabem que o acesso ao nosso restaurante é livre e independente da casa e shows. Com funcionamento até às 3h da manhã, garantimos uma experiência prolongada e cheia de charme.

Emoldurado por uma decoração temática composta por itens exclusivos "garimpados" no Texas, Colorado e Tennessee, nosso ambiente transporta você diretamente para o "velho oeste" americano, com toques cinematográficos que homenageiam lendas como John Wayne.

Nosso carro-chefe? Carnes feitas em forno à brasa, com cortes cuidadosamente selecionados para oferecer sabores inigualáveis. Venha se surpreender.

*Ao apresentar este anúncio e escolher uma das carnes do nosso menu, você ganha uma garrafa de Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon para harmonizar seu prato, por conta da casa. Sugestão: Picanha na brasa e acompanhamentos à escolha do cliente.**

**Promoção válida até dia 28/08/2024*

# Bar dos Arcos

Juliana Coissi

Não à toa o Bar dos Arcos, no subsolo do Theatro Municipal de São Paulo, foi eleito novamente o bar com melhor ambiente em São Paulo. A escolha se justifica antes mesmo da chegada ao local. A magnificência do prédio do municipal se impõe em tamanho e jogo de luzes. O cartaz externo anunciava a ópera "Carmen", de Georges Bizet, com iluminação capaz de hipnotizar.

É nesse clima do turista (mesmo nativo) que não se cansa de se embasbacar com a beleza da São Paulo, essa feia-bonita, que o público contorna o edifício para acessar o bar, na lateral do teatro.

A espera pode ser longa, mas há possibilidade de reserva online. Na entrada, há mesas iluminadas, que proporcionam um agradável clima de antessala, quase como um prenúncio do espetáculo que se seguirá.

O impacto fica ao —enfim— ser chamado para sua mesa e descer as escadas até o subsolo. As estrelas da noite, não importa se novato ou visitante contumaz, são sempre eles, que batizam o espaço. Os arcos do Municipal são o ponto alto da decoração no empreendimento de Facundo Guerra.

As mesas, dispostas em longos retângulos ou em "L", criam uma atmosfera compartilhada. Assim, sentar-se só para encerrar um dia de trabalho com um drinque ou mesmo reunir um grande grupo de amigos, não importa: o ambiente abraça todos.

É possível, ainda, reservar um espaço mais intimista, com sofás, para pequenos grupos. Há também uma área mais exclusiva em uma sala à parte, ao passar pela cortina e por uma pequena biblioteca.

Entre as sugestões do cardápio de drinques com alusão à artista Lygia Clark, destaque para o fantasmática (R$ 39), com uvaia, uma fruta da mata atlântica, e o eu e o tu, com infusão de jambu (R$ 49). Ao deixar os arcos para trás, fica a certeza de se ter assistido a um belo espetáculo.

**Ambiente do salão, no subsolo do Theatro Municipal**

→ **Bar dos Arcos**
Pça. Ramos de Azevedo, s/ nº, República, região central, WhatsApp (11) 93453-5594, @bardosarcos

# Casa de Francisca

**Laura Lewer**

Assistir a um show na Casa de Francisca é como viajar no tempo, mas com os pés fincados no presente. O espaço que ocupa desde 2016 um grande palacete na rua Quintino Bocaiúva, no centro de São Paulo, ajuda a esticar para os dias atuais a reputação que o mesmo endereço tinha há sete décadas —a de esquina musical de São Paulo.

A configuração é outra, mas segue preenchendo de música as ruas só abertas a pedestres. Os sons, que já vieram de uma rádio que teve sede ali e de lojas de instrumentos e de discos de vinil, hoje chegam ao público nas três formas que a casa pode assumir, duas em funcionamento há poucos meses.

Desde março, quem vai à Francisca pode ouvir música na rua mesmo, na frente do Largo (bar de onde partem sets de DJs e rodas samba e de choro de graça), no porão, que tem um palco centralizado cercado por fileiras de cadeiras, ou no primeiro andar, onde um salão charmoso com pé-direito alto abriga o palco principal da casa.

É um salto e tanto para o espaço, que começou a trajetória há 18 anos pequenino no tamanho e nas intenções. A alcunha era a de a "menor casa de shows de São Paulo" e sua lotação original, nos Jardins, não passava de quatro dezenas de pessoas.

Hoje os tempos são outros, o espaço tem shows esgotados com frequência e sua programação de rua tem reunido mais gente do que aquela região do centro conseguiu juntar a lazer nos últimos anos.

Acompanhar essa expansão e tanta gente circulando pelo endereço, aliás, é sinal de que os maus tempos da pandemia, quando o lugar se manteve com apoio de marcas

**Show da Frevo Bixiga Orquestra na Casa de Francisca**

→ **Casa de Francisca**
R. Quintino Bocaiúva, 22, Sé, região central, @casadefrancisca

INÊS 249



e doações, ficam cada vez mais distantes.

É claro que essa atenção não é à toa. Para os frequentadores, a casa oferece um ambiente confortável e intimista e uma seleção musical sólida com execução de qualidade.

O maior trunfo é a programação, que privilegia a música autoral brasileira, os novos rostos que chacoalham a cena nacional e nomes consagrados que, ali, conseguem tocar com proximidade rara ao público.

O menu de comes e bebes também é bem-feito, e é por esta soma de fatores que a casa foi eleita como a melhor para ouvir música ao vivo em São Paulo. É importante destacar que se esbaldar no cardápio ao longo da noite pode ser salgado.

O drinque mais barato do primeiro andar sai por R$ 35 (é o Tião collins, que leva cachaça, limão-siciliano, xarope de especiarias e água com gás), e um prato como o baião de dois vegetariano pode custar R$ 44.

As porções, no entanto, são bem servidas e a qualidade faz valer o preço —na hora do almoço, quando funciona como restaurante, ou durante os shows, a Francisca provavelmente não vai desapontar.

*para ir de madrugada*

# Estadão e Riviera

**TAMBÉM VENCEU**
MELHOR PARA COMER

Não é exagero afirmar que o Bar Estadão e o Riviera são patrimônios paulistanos. Ambos atravessaram gerações, não fecham nunca e aparecem empatados, em função da margem de erro, como os melhores para ir de madrugada segundo o Datafolha —conquistaram 6% e 4% das menções espontâneas, respectivamente.

Inaugurado em dezembro de 1968, o Estadão recebe diferentes públicos ao longo das 24 horas, que se apoiam no balcão de azulejos para o primeiro café do dia, o pê-efe do almoço ou o sanduba do fim de tarde. Mas é o lanche da madrugada, o famoso sanduíche de pernil (R$ 27), que não sai da lista dos mais pedidos —milhares são vendidos por dia.

Fatiado, o pernil assado vai parar dentro de pãezinhos franceses, com molho de cebola, pimentão e tomate. Quem quiser reforçar o pedido pode escolher as versões com queijo ou com fatias de abacaxi fresco.

As portas sempre abertas, aliadas à famosa fachada de tijolos de vidro, também são a marca registrada do Riviera, inaugurado em 1949.

Instalado no térreo do primeiro edifício da avenida Paulista, na esquina com a rua da Consolação, o bar sempre reuniu artistas e intelectuais. Chegou a fechar entre 2006 e 2013, mas foi resgatado pelo empresário Facundo Guerra e pelo chef Alex Atala.

Desde 2019 sob administração do grupo Fábrica de Bares, também dono do Bar Brahma, o Riviera pratica a cozinha típica da boemia paulistana com toques moderninhos.

As coxinhas de asa de frango fritas são servidas em baldinho, com molho picante (R$ 49). O cachorro-quente (R$ 34) sai da cozinha com coleslaw e crispy de bacon. Para escoltar um ou outro, tem chope claro com três dedos de colarinho (R$ 11,90). **(FGP)**

→**Estadão**
Viaduto Nove de Julho, 193, Centro,
tel. (11) 3257-7121,
@barelanchesestadao

→**Rivieira**
Av. Paulista, 2.584, Consolação,
região central,
tel. (11) 94745-8063,
@rivierabarsp

### ALL OF JAZZ
Saxofones, trompetes e um piano se combinam em releituras do gênero musical. O salão, com mesas próximas ao palco, é adornado por quadros de artistas do meio. A entrada varia de R$ 40 a R$ 65, de acordo com a agenda. A carta de drinques traz clássicos como margarita (R$ 37) e caipirinha (R$ 32). Um destaque é a loja de CDs de jazz e MPB, no piso superior, com acervo de 3.000 itens.

/R. João Cachoeira, 1.366, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3849-1345, @allofjazzoficial

### BAR ALTO
É um misto de casa de shows e balada em um espaço com diferentes ambientes. Foi inaugurado em 2022, em uma parceria entre empresários da Tokyo, Balaclava e Popload, e tem algumas atrações gratuitas e boa seleção de novos artistas. Entre os drinques autorais, o Gal, em homenagem à cantora, leva gim, suco de limão e bitter de laranja (R$ 38).

/R. Aspicuelta, 194, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3159-0142, @baralto.sp

### BAR SECRETO DO VATICANO
Para entrar no bar, que fica no subsolo do restaurante Lvtetia, do chef Erick Jacquin, é preciso avisar a recepção, que indica o caminho por uma escada. Com luzes baixas, o espaço tem pequenas mesas redondas. Só abre em dia de apresentação, que pode ser de jazz ou soul. A entrada custa cerca de R$ 90 a R$ 180 —quando recebe DJs, a entrada é gratuita. Os drinques da casa saem por a partir de R$ 58.

/R. da Consolação, 3.585, subsolo, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 99729-8418, @bardovaticanojacquin

### BARETTO
É o bar do hotel Fasano, cujo palco recebe artistas do calibre de Caetano Veloso, Maria Rita e Ney Matogrosso. Nos dias de apresentação, paga-se couvert artístico de R$ 88. A carta de vinhos é extensa, e há uma seleção de drinques clássicos, caso do old fashion Founders (R$ 81), com uísque e bitter. Um cardápio de pratos e petiscos de acento italiano acompanha os bebes.

/R. Vittorio Fasano, 88, Cerqueira César, região oeste, (11) 3896-4000, @fasano

### BLUE NOTE
No segundo andar do Conjunto Nacional, com vista para a Paulista, a filial do clube de Nova York traz diversidade de estilos para a programação, com nomes como Liniker e João Bosco. Entre as batidas de jazz, MPB e samba, também há espaço para homenagens, como a Rita Lee, morta em 2023. A depender do dia, a entrada pode começar em R$ 90 e ir a R$ 300. O menu tem opções de almoço, jantar e petisco.

/Av. Paulista, 2.073, Bela Vista, região central, @bluenotesp

### BONA
Ganhou fama como casa de shows de artistas brasileiros em ascensão que se apresentam em um palco intimista. Tem uma boa cozinha que expede croquetes de carne (R$ 31), pastéis (R$ 29) e burrata (R$ 39). Alguns drinques vêm em jarras, como o clericot, feito com espumante, soda, frutas e Cointreau (R$ 84). Os ingressos, a preços variados, devem ser reservados pelo site Eventim.

/R. Dr. Paulo Vieira, 101, Sumaré, região oeste, tel. (11) 3813-7773, @bona_casa_de_musica

### BOURBON STREET MUSIC CLUB
O jazz tem dia cativo na terça, quando um artista é convidado a fazer releituras de músicas famosas. O couvert artístico, com reserva de mesa voltada ao palco, custa R$ 40. Também dá para tentar lugar por ordem de chegada, por R$ 35. Outros ritmos, como rock, completam a programação. A carta de drinques se organiza pelo destilado usado no preparo. Entre os de rum, há mojito (R$ 38) e pinã colada (R$ 36).

/R. dos Chanés, 127, Moema, região sul, tel. (11) 5095-6100, @bourbon_street

### CASA NATURA MUSICAL
O endereço tem programação de música majoritariamente autoral e centrada nos ritmos brasileiros. Comporta 710 pessoas, divididas entre o piso principal e o mezanino, com boa visão do show. Um bar vende taças de vinho (a partir de R$ 28), além de cervejas em baldes e drinques. Ali, os banheiros e entrada são abastecidos com produtos da empresa brasileira de cosméticos.

/R. Artur de Azevedo, 2.134, Pinheiros, região oeste, @casanaturamusical

### CINE JOIA
Antes um cinema japonês, virou patrimônio histórico da cidade, o que ajudou a conservar sua estética retrô. Pelo palco, que recebe programação atenta com o que acontece na cena musical global, já passaram diversos artistas nacionais e internacionais. Quem vai à casa encontra drinques a partir de R$ 30. O navarra, mais autoral, leva vodca, xarope cítrico, suco de maracujá, água com gás e alecrim.

/Pça. Carlos Gomes, 82, Liberdade, região central, @cine_joia

### JAZZ B
No local, há um piano com mais de cem anos. As apresentações, de quinta a domingo, com shows individuais ou de bandas, têm ingressos a partir de R$ 20. À mesa, chegam entradas para dividir, como a caponata de berinjela (R$ 70). Há drinques autorais e clássicos, como o fitz Geraldo, releitura que leva gim, limão-cravo, xarope de açúcar e Angostura (R$ 38).

/R. Gen. Jardim, 43, República, região central, tel. (11) 94980-3554, @jazzbclub

### JULINHO CLUBE
O bar de MPB tem música ao vivo todos os dias com entrada a R$ 35. A casa abre às 21h30 e a ocupação é feita por ordem de chegada, sem a possibilidade de reserva. Na quarta, por exemplo, a música brasileira se mistura ao improviso do jazz. Já na quinta, o salão fica animado com black music dos anos 1970. O cardápio traz cervejas, drinques e porções.

/R. Mourato Coelho, 585, Pinheiros, região oeste, @julinho_clubeoficial

### MADELEINE BAR
Intimista, o clube de jazz funciona há 15 anos com noites dedicadas ao estilo de terça a sábado. A programação conta com músicos brasileiros e de outros países, com ingressos a partir de R$ 30. Da cozinha, uma das pedidas é a linguiça artesanal coberta com muçarela, alecrim e tomates, sob massa fina feita com cerveja (R$ 54).

/R. Aspicuelta, 201, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 2936-0616, @bar_madeleine

### Ó DO BOROGODÓ
É um famoso reduto do samba na zona oeste de São Paulo, aberto há 23 anos. Desde o ano passado quer virar Zepec (Zona Especial de Preservação Cultural), mas espera a finalização de um estudo da prefeitura. Na programação semanal, divulgada nas redes sociais, as rodas de samba são o destaque. A entrada para os shows custa a partir de R$ 35, a depender da atração.

/R. Horácio Lane, 21, Pinheiros, região oeste, @odoborogodobar

### RABO DI GALO
Bar do hotel Rosewood, tem ambiente inspirado nos clubes de jazz europeus dos anos 1930. Para assistir aos pockets shows semanais, não é preciso pagar couvert artístico, mas vale chegar cedo porque não há reserva. Entre os coquetéis, há originais como o sambei, cremoso e seco, que é feito com gim de banana e xerez (R$ 60). Para comer, uma opção é o bolovo de frango com caviar, que chega a custar R$ 135.

/R. Itapeva, 435, Bela Vista, região central, tel. (11) 3797-0500, @rosewoodsaopaulo

### TEMPLO - BAR DE FÉ
Toca forró, sertanejo, pagode e samba em um salão adornado com figuras religiosas de diferentes credos. São oferecidos ingressos para as apresentações no modo avulso (a partir de R$ 35) ou com mesa (cerca de R$ 175). No menu aparecem comidas de boteco, como pastéis de feira, de carne e queijo (R$ 37,50, sete unidades), e iscas de peixe com cebolas empanadas (R$ 55). A caipirinha chama água benta e é feita de cachaça, limão e frutas da estação (R$ 41).

/R. Guaimbé, 322, Alto da Mooca, região leste, tel. (11) 98383-1413, @bartemplo

INÊS 249

Fotos Keiny Andrade/Folhapress Produção Ana Requião

As casas com essa identificação participam do Clube Folha Gourmet, programa de benefícios para assinantes premium da **Folha**

**De cima para baixo, pão da casa, shokupan e focaccia da padaria Lida**

| Os melhores segundo o júri | **210** endereços |

OS VERBETES NÃO SÃO PAGOS E OBEDECEM APENAS A CRITÉRIOS EDITORIAIS. A SELEÇÃO DE CASAS DO ROTEIRO LEVA EM CONSIDERAÇÃO A AVALIAÇÃO DA EQUIPE, O TIPO DE COZINHA, A CARTA DE BEBIDAS E A LOCALIZAÇÃO NA CIDADE. AS INFORMAÇÕES FORAM CHECADAS ENTRE **8 DE ABRIL E 15 DE JULHO** E PODEM SOFRER ALTERAÇÕES. É RECOMENDÁVEL CONFIRMÁ-LAS ANTES DE SAIR DE CASA.

**Bolo de aipim, cappuccino e café gelado, do Por um Punhado de Dólares**

# Por um Punhado de Dólares e Pato Rei

**David Lucena**

O empate entre o Pato Rei e o Por um Punhado de Dólares na categoria de melhor cafeteria é simbólico e reflete uma tendência mundial. A cena de cafés especiais trilha dois caminhos paralelos e complementares: de um lado, cafeterias focam o crescente público de superentusiastas e investem em cardápios com grãos raros e extrações precisamente controladas; de outro, estabelecimentos apostam na democratização do consumo por meio de operações enxutas para servir o básico, bem-feito, com preços acessíveis.

No Pato Rei, sobressaem-se no vasto menu de bebidas aquelas com grãos raros e exóticos, como um expresso com notas flo-

→ **Por um Punhado de Dólares**
R. Nestor Pestana, 115, Consolação, região central, @porumpunhadodedolares

**Omuraissu, omelete com arroz frito, e latte de batata-doce, servidos no Pato Rei**

rais (R$ 25) e um coado feito com os valorizados geishas panamenhos (R$ 64). Ainda nessa linha de oferecer experiências aos apaixonados por café, o estabelecimento serve um omakafé —menu-degustação de bebidas em quatro tempos (R$ 88).

Para quem não quer desembolsar tanto, há expressos e coados sempre bem extraídos a partir de R$ 8 e R$ 12, respectivamente.

Da cozinha de inspiração asiática, saem itens como o okonomiyaki —espécie de panqueca com molho agridoce— e o omuraissu, omelete com arroz frito.

O Por um Punhado de Dólares tem objetivo bem distinto. O foco é entregar bebidas e comidas clássicas, bem executadas e com bom custo-benefício. Com baristas ágeis e eficientes, serve um expresso a R$ 5 —valor menor que o cobrado por bebidas de qualidade inferior em vários estabelecimentos.

Há três diferentes grãos no coado, preparados na hora, no método Hario V60. Cada um tem um perfil sensorial diferente —amargo, doce ou ácido, sendo este último o mais interessante e complexo.

O sanduíche de carne desfiada com cebola e queijo na ciabatta vale por uma refeição. Para quem busca um lanche rápido, há o pão de queijo ou o cookie de chocolate com castanha —com interior úmido e macio.

Assim, com suas diferenças, Por um Punhado de Dólares e Pato Rei são perfeitos expoentes da hoje democrática e esmerada cena de cafeterias de São Paulo.

→ **Pato Rei**
R. Ferreira de Araújo, 353, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3816-7979, @patoreisp

# Isabela Raposeiras

**David Lucena**

Isabela Raposeiras, 50, eleita a barista do ano, ajudou a construir a cena de cafés especiais do Brasil e formou gerações de profissionais nas últimas décadas.

Ela entrou para o setor por um acaso, no ano 2000. Na época, os negócios da sua família haviam quebrado, e a então estudante de psicologia passava por dificuldades financeiras. Por isso, aceitou o convite para trabalhar com café, mesmo sem ainda saber nada sobre o assunto.

Em 2002, disputou —e venceu— o primeiro campeonato brasileiro de baristas. Após o título, dedicou-se a dar consultorias e a torrar café para restaurantes e cafeterias. Foi quando nasceu, em 2004, o Coffee Lab, então apenas uma torrefação e escola de café.

Raposeiras foi à Escandinávia, uma meca dos cafés especiais, onde se aperfeiçoou com a rede dinamarquesa Coffee Collective e o norueguês Tim Wendelboe —que já elencou o Coffee Lab como uma de suas três torrefações preferidas no mundo.

De volta a São Paulo, ela aprimorou técnicas de torra e ajudou a levar ao mundo a mensagem de que o Brasil também tem cafés com perfis sensoriais complexos e frutados, como os tão valorizados grãos africanos.

A empresa cresceu e deu à luz uma cafeteria, na Vila Madalena. Logo se tornou um ponto de peregrinação de amantes do café, com fama mundo afora, e deve inaugurar sua primeira filial em agosto, em Pinheiros.

A casa serve coados e expressos extraídos sempre com precisão e provoca o consumidor ao propor experiências como a comparação entre um café tradicional e um especial.

Enquanto isso, ao longo dos últimos 20 anos, a escola formava milhares de baristas, que hoje atuam em várias cafeterias e reverberam o legado de Raposeiras. Se há duas décadas praticamente só havia o Coffee Lab e mais meia dúzia de locais focados em cafés especiais, hoje a cidade está cheia deles.

Ainda assim, Raposeiras continua gozando do respeito e prestígio entre seus pares. Fundadora do extinto The Little Coffee Shop, Flavia Pogliani testemunhou o desenvolvimento do setor.“Quando a Isabela fala, a gente para e ouve. E aprende.”

→ **Coffee Lab**
R. Fradique Coutinho, 1.340, Vila Madalena, região oeste, WhatsApp (11) 99148-8052, @coffeelab_br

**Isabela Raposeiras durante a torra do café, no Coffee Lab**

### ARA

O chef Rodrigo Ribeiro se propôs a criar o primeiro restaurante de sobremesas de São Paulo. Os doces, empratados na hora, são servidos em um menu-degustação de cinco etapas (R$ 150) ou à la carte (de R$ 29 a R$ 39). As criações combinam sabores adocicados, amargos, azedos e até salgados, destacando ingredientes brasileiros. Entre elas, o terrário leva ganache de sálvia, cacau black, gel de cambuci, chocolate 70%, massa esponjosa de erva-mate, cogumelo e pancs (plantas alimentícias não convencionais). Já o verde amarelo é montado com panacota de mel e cumaru, geleia e sorbet de maracujá, ervas e crumble de azeite. Ele também faz chocolates na casa, vendidos em barra ou na forma de brigadeiro e trufa.

/R. Simão Álvares, 421, Pinheiros, região oeste, @restaurantedesobremesas

### BAKE HAUS

Instalada em um imóvel de esquina, a padaria artesanal foi fundada no ano passado pelos irmãos Antonio e Luiz Barros, que se inspiraram nos pães que a mãe fazia em casa. A dupla pôs a mão na massa e incorporou farinhas orgânicas e italianas nos preparos. Diariamente saem do forno pães feitos com levain, fermento natural, como o rústico multigrãos (R$ 30, 650 g) e brioche (R$ 20). A vitrine também destaca itens de viennoiserie, como os clássicos pain au chocolat (R$ 14) e croissant (R$ 12).

/R. Saint Hilaire, 226, Jd. Paulista, região oeste, WhatsApp (11) 99887-2275, @bakehaus.sp

### BONITA CAFÉ

A cafeteria fica no térreo de um prédio projetado por Oscar Niemeyer nos anos 1950, em frente à praça da República. No balcão com formas sinuosas no centro do salão, é possível degustar cafés preparados com grãos especiais, como expresso (R$ 8) e filtrado na V60 (R$ 18), ou como base de drinques, caso do gim-tônica com café (R$ 28). Para comer, há doces, salgados e lanches, a exemplo do toast de abacate, cream cheese, tomate e copa (R$ 25).

/Pça. da República, 167, República, região central, tel. (11) 3129-9393, @_bonitacafe

### A BRASILEIRA SORVETERIA

O endereço prepara sorvetes de sabores brasileiros e sazonais, com uso de ingredientes orgânicos. Das cubas geladas saem opções como queijo com goiabada, caju com castanha-de-caju e limão orgânico com azeite. Elas preenchem os copinhos, que custam de R$ 14,50 a R$ 24, e podem ser degustadas em cadeiras de praia na calçada ou no salão de frente para uma praça arborizada na Vila Buarque.

/R. Mj. Sertório, 567, Vila Buarque, região central, @sorveteriabrasileira

## Portinha de delícias

Conheça padarias e docerias que funcionam atrás de uma pequena fachada na cidade

### FARINHA NA COZINHA

Fica em uma casa de vila numa travessa em Higienópolis. Vende pães de campanha, integrais, multigrãos, baguetes, focaccias, brioches e bagels, além de pães de queijo assados ou congelados. Entre os doces, há madeleines, brownies e cookies

/Tv. Dna. Paula, 117, Higienópolis, região central, WhatsApp (11) 99699-9521, @farinha.na.cozinha

### A PORTINHA

Com uma fachada colorida e banquinhos na calçada, a casa no Tatuapé é um misto de cafeteria e padaria artesanal, com bolos, tortas, pães, cafés e outras comidinhas

/R. Melo Peixoto, 105, Tatuapé, região leste, WhatsApp (11) 99279-9949, @a_portinha

### PORTUGO

A rede especializada em pasteis de nata funciona em uma pequena loja na Santa Cecília. Além da tradicional, oferece versões de chocolate, doce de leite, Nutella, pistache e até de bacalhau. Tem sede em Brasília e várias unidades no Rio de Janeiro

/R. Martim Francisco, 739, Santa Cecília, região central, WhatsApp (11) 91734-5611, @portugobrasil

### BY KIM CONFEITARIA

Filha de sul-coreanos, a confeiteira Veronica Kim preparava doces sob encomenda em um ateliê desde 2019. No ano passado, ela abriu as portas de uma loja física, na região da Santa Cecília. O carré palmier, massa de palmier em um formato retangular, é banhado com chocolate branco ou meio amargo e flocos de sal (R$ 19,50). Prove também o cheesecake, carro-chefe preparado nos sabores tradicional, cookies and cream, matchá e trufas, vendido inteiro ou em fatia por R$ 29.

/R. Tupi, 114, Santa Cecília, região central, WhatsApp (11) 91317-1186, @bykimconfeitaria

### CASA TRIGO

A vocação para padeiro está no sobrenome e na família de Felipe Trigo. Seus avós e tios, nascidos em Portugal, se dedicaram ao ofício de panificação ao migrar para o Brasil. Felipe começou fazendo pães sob encomenda e, no ano passado, abriu sua própria padaria. Suas massas são de fermentação natural e usam farinha integral, a exemplo do pão com malte e mel (R$ 26) e do italiano, com recheios como o de gorgonzola e damasco (R$ 22).

/R. Fábia, 603, Vila Romana, região oeste, WhatsApp (11) 95637-4232, @casatrigo.padaria

### DIBLU

A sorveteria é especializada em gelatos saudáveis, sem adição de açúcar refinado na massa e com opções sem lactose e veganas. O que leva o nome da casa é preparado com leite zero lactose e espirulina (uma espécie de alga marinha com grande concentração de proteína), que confere um tom azul à sobremesa. Há também nozes com doce de leite, crocante de amêndoas, caramelo salgado e chocolate ao leite de amêndoas e açúcar de coco. Na casquinha artesanal ou no copinho, custam de R$ 20 a R$ 26. Por um valor adicional, é possível incluir caldas e toppings, como farofinha de paçoca, crocante de pistache e brownie sem açúcar.

/R. Balthazar da Veiga, 250, Vila Nova Conceição, região sul, tel. (11) 97848-0371, @diblu.gelato

### EMPÍRICO CAFÉ

Os cafés gelados saem direto de torneiras no endereço, que fica em uma casa antiga de tijolos aparentes. A bebida é preparada por meio da infusão do pó em água morna, que em seguida é nitrogenada e armazenada em barris. Servido em um copo alto com camada de espuma, custa R$ 10. Também há métodos tradicionais com grãos de diferentes regiões do país, torrados e moídos na casa, como expresso (R$ 8). Para comer, faz sucesso o pão de queijo com laticínio da fazenda Atalaia (R$ 10).

/R. Piauí, 103, Higienópolis, região central, tel. (11) 97210-1372, @empiricocafesp

### FOQUI SANDUÍCHES

A lanchonete surgiu em Santa Catarina e ganhou uma filial paulistana neste ano. A focaccia, que passa 24 horas fermentando, é a base dos sanduíches servidos lá. Entre os recheios, aparecem combinações como frango, bacon, alface, provolone e Catupiry (R$ 35,90), linguiça Blumenau com queijo colonial, Catupiry e alho-poró (R$ 31,90) e faláfel com pasta de berinjela (R$ 28,90).

/R. dos Pinheiros, 453, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3082-9460, @foquisanduiches

**GLIDAH**
A sorveteria, cujo nome significa sorvete em hebraico, fica numa galeria no pé de um prédio em Santa Cecília. De inspiração judaica, serve sabores incomuns, como o malabie, feito com água de rosas, pistache e coco, o dvash, de mel com flor de laranjeira, e o chamado strudel da Babe, com calda de maçã e canela. Prova-se no pote (de R$ 12 a R$ 17) ou na lafah, cone de pão folha aromatizado com baunilha (R$ 28).

/Al. Barros, 459, Santa Cecília, região central, WhatsApp (11) 99918-8429, @glidahsorvetes

**HAYASHI BAKERY**
A padaria começou como um negócio que oferecia, sob encomenda, pães japoneses de fermentação natural. O shokupan, um pão de leite, é vendido sozinho ou serve de base para sandos, como o de filé de copa-lombo empanado com maionese Kewpie e repolho. Entre os doces, estão choux cream e bolo shortcake de morango.

/R. Dr. Diogo de Faria, 822, Vila Clementino, região sul, WhatsApp (11) 91568-4293, @hayashi.bakery

**IL SORDO**
Os atendentes da sorveteria, que tem filiais na Bahia e Sergipe, são surdos. Cartazes e vídeos ensinam os clientes a fazerem os pedidos usando a língua de sinais, mas também é possível apontar para as opções desejadas no balcão. Entre os sabores, estão amora, cheesecake de morango, graviola e queijo com figo, que vão na casquinha ou copinho (de R$ 16,90 a R$ 34,90).

/R. Coropé, 57, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 97628-2432, @ilsordosp

**KIO BAKEHOUSE**
Depois de trabalhar em restaurantes estrelados na Europa, o chef Henrique Yukio foi campeão do Top Chef brasileiro. Decidiu, então, abrir um negócio que refletisse seu interesse por panificação. Em uma casinha descolada e enxuta na Vila Madalena, serve folhados impecáveis —do tradicional croissant a versões diferentonas, como a que leva bolo de cenoura na massa.

/R. Aspicuelta, 300, Vila Madalena, região oeste, @kio.bakehouse

**KOMAH BAKERY**
O restaurante Komah ganhou uma cafeteria própria neste ano, onde são servidos pães, salgados, doces e bebidas com ingredientes tradicionais da Coreia do Sul e um toque contemporâneo. Entre os carros-chefes, o pão de alho é um pão korokke recheado com cream cheese, cebolinha nirá e manteiga de alho (R$ 18) e pode fazer companhia ao latte preparado com leite integral e praliné de gergelim preto (R$ 21).

/R. Girassol, 273, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 91255-5599, @komahbakery

**LE CORDON BLEU CAFÉ**
A filial paulistana do tradicional instituto francês de ensino abriu um café ao público. Serve refeições da manhã ao almoço e chá da tarde. Em parceria com a Kofi & Co, tem carta de cafés especiais garimpados em terroirs brasileiros, que são apresentados em diferentes métodos de preparo. Quem brilha são os doces feitos na própria escola de gastronomia, a exemplo do entremet de chocolate, sobremesa com diferentes camadas e texturas, de creme e ganache (R$ 33). Há também versão da tradicional tarte bourdaloue, com pera, amêndoas e baunilha (R$ 25).

/R. Natingui, 862, 1º andar, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3185-2500, @lecordonbleubrasil

**LUMI CREAMY**
A sorveteria fica na entrada do Beco do Batman, na Vila Madalena, e entrega sabores que fogem do comum. Os sorvetes criados pelo jovem confeiteiro Fabricio Luminato são sazonais, e entre os exemplos estão o de manteiga de garrafa, leite de sucrilhos com geleia de jabuticaba, cupuaçu com ganache de chocolate e sorbet de limão com cambuci e marshmallow da casa. As massas vão na casquinha artesanal de mandioca, por a partir de R$ 18.

/R. Medeiros de Albuquerque, 174, Vila Madalena, região oeste, @lumicreamy

**MARTOCA**
Em um ambiente clean em Pinheiros, que inspira tranquilidade, a padaria abriu com uma boa seleção no cardápio —que oferece clássicos sem deixar de listar receitas que surpreendem. Ao lado de pão na chapa e queijo quente, há, por exemplo, brioche au levain e baguetes. Entre as pedidas para adoçar, estão babka de chocolate e cannelé. Antes de ir embora, vale dar uma olhada nos itens de empório, bem selecionados —incluindo produtos de marca própria, como a granola.

/R. Cônego Eugênio Leite, 953, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 99718-1273, @martocapadaria

**NA JANELA**
A pequena padaria foi aberta em Higienópolis pelo jornalista Luiz Américo Camargo, ao lado dos sócios do Luiz Fabio Kow e Marie Camicado, e conta com outra unidade na rua Frei Caneca. A maior parte da produção é fermentada naturalmente, e há opções como o pão 100% integral (R$ 23,90), bengala (revisão da baguete que remete a antigas padarias, por R$ 9,90), focaccia (R$ 12,90) e croissant (R$ 10).

/R. São Vicente de Paulo, 603, Higienópolis, região central, tel. (11) 93393-4824, @najanelapadaria

**NEMA**
A padaria carioca desembarcou em Pinheiros no ano passado oferecendo pães de fermentação natural. O sourdough é o mais requisitado, preparado com massa que descansa por 18 horas, vendido nas versões clássica, com 40% de farinha integral (R$ 18 cada um) ou multigrãos (R$ 22).

/R. Matheus Grou, 191, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 93277-5332, @nemapadarias

**PADOCA DA MATA**
É o apelido da nova Padoca do Maní, padaria da chef Helena Rizzo, localizada na rua da Mata, no Itaim Bibi. A casa tem menu diferente das outras unidades, e o destaque é um bufê de brunch oferecido aos domingos. Por R$ 120, serve-se à vontade de itens como pães, folhados, bolos, tortas, saladas, ovos mexidos, geleias, frutas, café, chá e suco. Entre as pedidas à la carte, estão sanduíches, tortas, saladas, cumbucas, docinhos, salgados e pães diversos.

/R. Pedroso Alvarenga, 542, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3079-0691, @manimanioca

**CAFÉ ZINN**
A marca tem produção própria de cafés, numa fazenda no sul de Minas Gerais. O destaque são os blends autorais, a exemplo do chamado magia, com doçura e acidez suaves e notas de caramelo —o pacote com 250 gramas é vendido por R$ 24,90. Os cafés também podem ser provados em métodos como expresso ou prensa francesa, V60 ou Aeropress (de R$ 12 a R$ 13). O cardápio lista opções para o café da manhã, brunch e almoço. Um dos quitutes que faz sucesso é o bolo de chocolate com calda de brigadeiro cremoso (R$ 22).

/R. Haddock Lobo, 1.574, Cerqueira César, região oeste, WhatsApp (11) 93249-1268, @ocafezinn

**CATARINA COFFEE AND LOVE**
A cafeteria faz a própria torrefação, com opções de café que mudam semanalmente. Podem aparecer blends especiais, vendidos em pacotes. Um deles é o espresso 109, com notas amadeiradas e de chocolate. Para beber, escolhe-se entre preparos como coado (R$ 12), expresso (R$ 9) e cold brew (R$ 9). No menu de comidas, tem pão de queijo (R$ 8), empanada (R$ 14) e bolo com massa sem trigo e sem lactose (R$ 10).

/R. Flávio de Melo, 109, Vila Mariana, região sul, WhatsApp (11) 2372-2018, @catarina.coffeeandlove

**COFFEE LAB**
É a casa de Isabela Raposeiras, eleita a barista do ano por este especial. Lá, ela dá cursos e prepara clássicos com café de torra própria. O coado pode ser feito com três tipos de grão disponíveis a cada dia (o refil sai por R$ 29). Também são oferecidas receitas criadas ali —uma delas é o leitinho da vovó, com creme de baunilha, especiarias e expresso (R$ 18). Há comidinhas para acompanhar. Duas sugestões são o bolinho de queijo com manteiga ou doce de leite (R$ 18) e o brigadeiro de café (R$ 11).

/R. Fradique Coutinho, 1.340, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3375-7400 e WhatsApp (11) 99148-8052, @coffeelab_br

**CUPPING CAFÉ**
Faz torrefação de grãos especiais de diferentes produtores, entre eles o número 1, café feito com a variedade catuaí vermelho, doce e com notas de caramelo e chocolate. Um dos métodos usados é o Koar, um coador de acrílico com ondulações que produzem escoamento rápido do líquido (R$ 13 o simples). O menu tem ainda cappuccino (R$ 13), flat white (R$ 14) e bebidas geladas, como o cold brew com água de coco (R$ 16), além de doces, muitos veganos, como banana bread (R$ 54; 1 kg).

/R. Wisard, 171, Vila Madalena, região oeste, WhatsApp (11) 4327-9690, @cuppingcafe

**DOIS TRÓPICOS**
O cardápio muda a cada estação e de acordo com as safras dos produtores. A torra é feita pelo Café Por Elas, empresa gerida apenas por mulheres. A seleção de cafés especiais inclui coado na Clever (R$ 12), café com leite (R$ 14), cappuccino (R$ 16) e café gelado da casa, infusionado a frio por 24 horas (R$ 16). Tem ainda um menu de comida orgânica, com opções como tostada de pasta de abacate, nibs de cacau e brotos (R$ 30). O local, anexo a uma loja de arte, também tem vinhos e drinques.

/R. Mateus Grou, 589, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 98432-8495, @doistropicos

**EAP CAFÉ**
A cervejaria Empório Alto dos Pinheiros abriu uma cafeteria própria no ano passado e serve grãos especiais selecionados de diferentes regiões do Brasil. São opções de expresso e coado, além de uma régua de degustação com quatro cafés à escolha, por R$ 30, e outra com quatro cold brews, ao preço de R$ 32. O café também brilha em drinques, a exemplo do Amaretto coffee, com expresso, licor Amaretto e de café e espuma de leite (R$ 33). Para comer, há itens de café da manhã, saladas, doces e pratos para o almoço, além de combos de brunch (R$ 45 a R$ 55) de inspiração brasileira, francesa ou americana.

/R. Vupabussu, 339, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 93091-0335, @eapcafe

**FORA DA LEI**
Surgiu como food truck e ganhou casa própria há cinco anos, na Vila Mariana. A seleção de grãos é feita diretamente nas fazendas de produtores, e cerca de dez tipos são ofertados todos os dias no balcão, com perfis sensoriais diferentes, torrados por lá mesmo. São 21 métodos de extração, que incluem alguns incomuns, como o phin vietnamita, sugeridos de acordo com o gosto do cliente —os preços variam de R$ 7,50 a R$ 29. A comida também muda de tempos em tempos, com destaque para a tostada de queijo-coalho, tomate confit e abacate (R$ 28) e o panini de pão de queijo com requeijão de corte e frango curado (R$ 16).

/R. Cubatão, 131, Vila Mariana, região sul, WhatsApp (11) 2985-6777, @foradalei_cafe

**IL BARISTA CAFÉS ESPECIAIS**
A rede foi inaugurada em 2003 por Gelma Franco. A unidade na Vila Nova Conceição funciona como cafeteria, butique, escola e faz a torrefação de grãos especiais. O blend que leva o nome da casa pode ser provado filtrado, por R$ 16, ou gelado com raspas de limão e gelo, por R$ 24. No menu de comes, encontram-se salgados, doces e pratos quentes para o almoço. Aos fins de semana, é servido café da manhã. Todo sábado, tem degustação de cafés especiais no local —a aula custa R$ 70 por pessoa.

/R. do Consórcio, 191, Vila Nova Conceição, região sul, tel. (11) 2538-1155, @ilbaristacafes

**KING OF THE FORK**
É ponto de encontro de ciclistas e de quem curte bons cafés especiais, disponíveis em diferentes lotes. Um deles, chamado de amora e guaraná, é produzido em Minas Gerais com a variedade arara e pode ser extraído com métodos como Hario V60 e Aeropress (R$ 16). Também tem boas opções de comes, como o cookie de baunilha com gotas de chocolate e torradas, como a que reúne pasta de amendoim e geleia.

/R. Artur de Azevedo, 1.317, Pinheiros, região oeste, @kingofthefork

**LÓGICO CAFÉ**
Há pouco mais de um ano, a cafeteria ocupa um sobrado próximo ao Minhocão, no centro da cidade. Por lá, o grão usado para preparar o café muda a cada quatro meses. Agora, a opção da vez é da variedade oeiras, de torra média, com notas de caramelo e chocolate, do Flô, produtor de Minas Gerais. O método mais pedido por lá é o coado, por R$ 8, e o expresso (R$ 5). Uma vitrine exibe quitutes, como cinnamon roll (R$ 16) e cookies (R$ 15), preparados por Rodrigo Massoni, vencedor do MasterChef.

/R. Gen. Jardim, 304, Vila Buarque, região central, @logico_cafe

**NOUZIN CAFÉ**
A cafeteria é dos mesmos donos do restaurante Nou. Entre as sugestões de bebidas, aparecem expresso com caramelo salgado (R$ 15), expresso com leite de amendoim e paçoca (R$ 15) e café coado (R$ 9). O destaque é o menu de comidas, que lista itens de café da manhã, toasts, sanduíches, saladas e pratos quentes. Entre os exemplos, o tostex pode ser recheado com presunto royal e queijo gruyère (R$ 22 no pão francês) e os ovos beneditinos vêm no brioche com espinafre, molho holandês e pastrami (R$ 35). Nos doces, a torta gelada de brownie é servida com musse de chocolate, caramelo salgado e pé de moleque (R$ 20).

/R. Pe. Carvalho, 204, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3816-0210 e WhatsApp (11) 97504-2201, @nouzincafe

**OVER COFFEE ROASTERS**
Além de fazer a torrefação de cafés especiais, o endereço oferece cursos. O lote batizado de nego drama, produzido com a variedade obatã amarelo, na região da Alta Mogiana, em São Paulo, tem acidez suave e doçura mediana, com notas de chocolate e amêndoas tostadas (R$ 32 o pacote de 250 g). Entre as bebidas quentes, tem expresso (R$ 8), macchiato (R$ 13) e expresso panna (R$ 14), com chantili da casa. Servido gelado, o cold brew lemonade leva xarope de limão-siciliano, suco de limão-taiti e especiarias (R$ 19). Há comidinhas salgadas, como sanduíche caprese (R$ 29) e doces, caso do cinnamon roll (R$ 21).

/R. Eugênio de Medeiros, 466, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 91325-4592, @overcoffeeroasters

### PERSEU COFFEE HOUSE

Na cafeteria de decoração elegante, o cardápio extenso lista diferentes opções de cafés: expresso, coado, cappuccinos e bebidas geladas. Entre elas, o latte della nonna é preparado com expresso, leite, doce de leite e canela em pó (R$ 20), e o coado crater tem toque de amêndoas caramelizadas, avelã e frutas amarelas (R$ 17). Podem escoltar as bebidas toasts como o hydra, que leva creme de burrata, figos frescos, mel de trufa e rúcula (R$ 52), ou o parfait Perseu, iogurte combinado a granola, frutas vermelhas e mel, por R$ 36.

/Al. Santos, 2.159, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 99543-0892, @perseucoffeehouse

### SANTO GRÃO

A rede surgiu em 2003 com o neozelandês Marco Kerkmeester e conta hoje com sete lojas na capital paulista. A mais recente, no Itaim Bibi, tem mesas na calçada sob a sombra de árvores e apresenta um menu all-day, com opções de pratos feitos, doces, salgados e drinques. Na seleção de cafés, tem opções à base de leite, como o latte (R$ 16), e pedidas puras, que usam grãos de microlotes ou blends especiais da casa —o expresso custa R$ 11. Uma degustação com quatro grãos diferentes sai por R$ 25.

/R. Pais de Araújo, 163, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 2391-8377 e WhatsApp (11) 97599-1592, @santograo

### SENSORY COFFEE ROASTERS

Dedica-se a cafés especiais brasileiros, com seleção de lotes de diferentes regiões do país, torrados no próprio local. Um dos exemplos é o doce de leite, produzido no Paraná, com notas dessa sobremesa, jasmim e cacau. Podem ser preparados em versões como expresso (R$ 8), carioca (R$ 8) e na V60 ou Aeropress (R$ 15 a R$ 20). Entre os comes, há sugestões como babka de chocolate (R$ 18), brioche com avocado e ovo frito (R$ 20) e cookies (R$ 14 a R$ 16). Tem outra unidade nos Jardins.

/R. Simão Álvares, 781, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3819-6286 e WhatsApp (11) 97615-6906, @sensorycoffeeroasters

### SOFÁ CAFÉ

A cafeteria, aberta por um engenheiro florestal, foi pioneira no setor de cafés especiais e tem três unidades na cidade. O cliente escolhe entre as cerca de cinco variedades disponíveis a cada semana, com grãos de torra própria. Há opções mais adocicadas ou mais frutadas, por exemplo, extraídas em métodos como coado, Hario V60 e prensa francesa —os preços vão de R$ 12 a R$ 14. O expresso, por R$ 8, é feito com um blend da casa, que também varia a cada semana. Salgados, doces, saladas e sanduíches compõem o menu de comes.

/R. Henrique Monteiro, 214, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2645-7913, @sofacafesp

### THE COFFEE

A rede brasileira se espalhou com seu formato de portinhas e balcões pequenos por toda a cidade, no estilo pague e leve. O menu é enxuto, e os preços variam de acordo com a unidade. Entre as opções estão o pure black, um expresso duplo que é o item mais vendido (R$ 8,50), o black ginger, um expresso com gelo, tônica e gengibre (R$ 18,90), e o flat caramel, um latte com caramelo (R$ 15,50). Para comer, tem quitutes como croissant (R$ 12) e brownie (R$ 9,50).

/R. Itapura, 1.345, Vila Gomes Cardim, região leste, @thecoffee.jp

### TONA

Serve comidinhas, doces e cafés num salão minimalista no subsolo da Galeria Metrópole, no centro da cidade. O coado (R$ 7) pode ser complementado com mel de cacau e laranja e combina com a broa de fubá com creme de laranja (R$ 13) ou com o bolo de chocolate com ganache meio amarga, por R$ 18.

/Galeria Metrópole - av. São Luís, 187, República, região central, tel. (11) 3231-4240, @tonacafesp

### UM COFFEE CO.

Fundada em 2016, é a casa de Boram Um, vencedor do campeonato mundial de baristas do ano passado. No negócio familiar, destacam-se a grande variedade de grãos e métodos. É possível provar 15 lotes diferentes, muitos deles cultivados em fazenda própria. São extraídos em métodos como prensa francesa, Hario V60 e outros menos conhecidos, como Origami Air —em preços que vão de R$ 16 a R$ 20. Os croissants, bagels e outros pães servidos são de fabricação própria. Além da matriz no Bom Retiro, tem unidades em Pinheiros e nos Jardins.

/R. Júlio Conceição, 553, Bom Retiro, região central, tel. (11) 3229-3988, @umcoffeeco

## CASAS DE CHÁ

### MORI CHAZERIA

A casa de inspiração japonesa oferece uma variedade de chás e infusões para provar, selecionados por Patricia Akemi. A bebida é servida em bule individual (a partir de R$ 15,90) ou para duas pessoas (a partir de R$ 20,90), em sabores como genmaicha, blend que mistura chá-verde com arroz tostado, e o sencha, um chá-verde com aroma floral e adstringência sutil, um dos tipos mais populares no Japão. Uma seleção traz bebidas diferentes feitas com matchá e, uma vez por mês, a casa oferece brunch ao estilo japonês, o asagohan.

/R. Cel. Oscar Porto, 267, Paraíso, região sul, WhatsApp (11) 97153-6290, @mori.chazeria

### TALCHÁ

Com duas lojas em shoppings da cidade, a rede oferece diferentes tipos de chá, infusões e acessórios. Conta ainda com um salão, onde são servidas sugestões como a infusão vermelho intenso, que combina hibisco, maçã, morango, cassis e framboesa (R$ 21,90), a harmonia, com folhas de chá branco e verde, pétala de rosa e frutas (R$ 21,90), e a doce amêndoa, infusão que leva pedaços de maçã, canela, beterraba e amêndoas (R$ 16,90). Massas, sanduíches, pratos quentes e sobremesas podem acompanhar as bebidas.

/Shopping Higienópolis - av. Higienópolis, 618, Higienópolis, região central, WhatsApp (11) 99548-1902, @atalcha

Adriano Vizoni/Folhapress

INÊS 249

Selma Oliveira na unidade dos Jardins do Fogo de Chão

# A mama da gauchada gringa

Roberto de Oliveira

Selma Oliveira estava no lugar certo e na hora exata. O endereço? Um hotel Marriott, em Dallas (EUA), onde era a gerente de plantão, nos idos de 1996. Na ocasião, foi chamada às pressas para socorrer três brasileiros que não falavam inglês e tinham feito reserva de um quarto com só uma cama de casal.

Logo, alojou adequadamente os empresários em apartamentos separados. Começou a prestar assistência a eles. Reservava restaurantes, alugava fitas em VHS, com gravações da novela "O Rei do Gado", da Globo, que o trio acompanhava. No pacote, aulas de inglês. Não demorou muito, largou a hotelaria e juntou-se ao grupo na implantação do Fogo de Chão —até então uma rede de churrascaria brasileira, da qual os três viajantes eram donos— em território gringo.

A primeira casa foi inaugurada em 19 de agosto de 1997. Naqueles tempos, a tradição do espeto corrido, famosa desde os anos 1960 no Sul do Brasil, conhecida também como rodízio de carne, era novidade em solo estrangeiro. Para tal empreitada, 12 garotos foram "exportados" do interior do Rio Grande do Sul para o novo empreendimento gringo. Todos devidamente vestidos de botas, bombachas e lenço no pescoço. "Os meninos representavam a cultura gaúcha", conta.

"Tinham saído da roça, nunca tinham viajado de avião. Aprenderam a se virar, trabalharam bastante e muitos deles viraram empresários." Selma ajudava a tirar documentos, a organizar moradias e ensinava a língua local para a gurizada.

Ajudou a marca, nascida em 1979 em Porto Alegre, a virar um império do churrasco —em 2011, a rede passou para as mãos dos americanos. Coraçãozinho de frango, ingrediente apreciadíssimo por aqui, não colou por lá. Picanha é o corte nobre mais desejado em qualquer parte, explica essa paulistana que atua como diretora de cultura do Fogo de Chão. Hoje, são 87 unidades, 68 nos EUA e 8 delas no Brasil, além de filiais em Porto Rico, México, Bolívia e Oriente Médio.

Soma cerca de 10 mil colaboradores. "Eu me casei aos 19 anos, tive quatro filhas. Nunca tinha criado homem, mas ajudei a formar centenas deles. Incorporei essa figura materna, protetora", afirma.

Selma mora com a família desde 1985 nos EUA. Diz ter herdado esse dom de incentivar talentos de sua mãe, Eulila, uma professora de piano e regente de coral. A matriarca recorria à música e ao canto como forma de agraciar os cinco filhos.

No sobrado da família, em Pinheiros, lembra que, desde menininha, amadureceu num ambiente de acolhimento. Apesar de tantos "gaúchos" espalhados mundo afora a conhecerem como dona Selma, ela, que completou 67 anos recentemente, carrega também o nome da mãe, Eulila.

→ **Fogo de Chão**
R. Augusta, 2.077, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3062-2223, @fogodechaobr

# Botanikafé

**Eliane Trindade**

O embaraço na escolha começa pelos quatro tipos de ovo beneditino. De cara, salta aos olhos o rústico minero, com pão de queijo recheado com pernil braseado, ovo poché, molho hollandaise, páprica e rúcula selvagem. Ou seria melhor optar por um poché acompanhado de pasta de avocado temperada ou por salmão curado? Diante desta primeira questão, a decisão recai na versão de toque mexicano para iniciar um brunch numa preguiçosa manhã de sábado.

É hora de provar o café macchiato, um expresso de torra média com grão de Minas Gerais e espuma de leite integral. Bem tirado e de sabor perfeito, é o melhor acompanhamento para começar o misto de café da manhã e almoço no Botanikafé, eleito o melhor lugar para fazer brunch segundo o júri.

A junção de botânica e café do nome se espelha pelo ambiente decorado com profusão de plantas, um convite para mergulhar nos sucos verdes e opções veganas do menu assinado pelo chef Rodrigo Lodetti.

Para honrar a tradição de um café da manhã que se preze, pode-se optar por brioche, croissant ou pão de queijo (com requeijão) na chapa. Em falta, o banana bread teria sido ótima pedida para acompanhar o delicioso smoothie de manga, banana, cupuaçu e mel, que leva o nome da casa, espalhada por quatro endereços na cidade.

São 9h30 de uma manhã ensolarada. A unidade dos Jardins está com todas as mesas ocupadas para um programa matinal que atrai uma clientela formada por jovens e casais. Não se vê famílias com crianças. Pet friendly, uma das mesas é ocupada por um casal acompanhado de um dachshund. Por volta das 11h, a lista de espera já é grande.

**Ovos beneditinos com salmão curado e molho hollandaise (à frente) e bowl vermelho, com framboesa, beterraba, morango, banana e limão, acompanhados de iced latte**

Os preços vão de R$ 12, pelo mix de folhas temperadas e batatas rústicas, a R$ 52, pelo Ozzy breaky, prato de ovos cremosos com ciboulette, salmão curado, mix de cogumelos e coalhada da casa com páprica. Os sucos custam R$ 15, enquanto os smoothies, R$ 23. Entre as opções de almoço, estão medalhão de mignon (R$ 68) e chicken curry (R$ 52), na proposta de menu all-day que caiu no gosto do público paulistano.

→**Botanikafé**
Al. Lorena, 1.765, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3064-6570, @botanikafe

OBRIGADA POR RECONHECER E CONFIAR NA QUALIDADE DE SNOB.

PRÁTICO E COMPACTO NESSA NOVA VERSÃO.

MAIOR RESISTÊNCIA, MAIOR ABSORÇÃO EM TRIPLA CAMADA.

VOCÊ PRECISA.
**SNOB RESOLVE.**

INÊS 249

Torta de abóbora, cookies, cannelés e folhado salgado (à frente)

# Lida

Elvis Pereira

Se você pedir um pão na chapa na Lida, quem o atender talvez lhe pergunte: o sorvete? Pois é, nessa padaria de Pinheiros, na zona oeste paulistana, o nome tão associado à versão com manteiga preparada na chapa batiza na verdade os 473 ml de sorvete com pó de pão torrado (R$ 65).

Essa não é a única particularidade que a distancia das outras mais de 5.000 padarias da cidade de São Paulo, nas contas do sindicato do setor, o Sampapão. Seu funcionamento se restringe de quarta a sexta-feira, das 11h às 19h. Segunda e terça não abre ao público porque são dias voltados à produção. Quanto aos fins de semana, o motivo é outro: "temos crianças & bichinhos".

Assim que atravessa a pequena porta da casa, um sobrado, o cliente se depara com os pães, biscoitos, bolos e folhados expostos no balcão e em prateleiras azuis, com o aviso de que foram feitos no dia. À direita, estão garrafas de vinho e de cerveja e, na mesma parede, opções de sorvete. A impressão é de estar numa padaria de uma cidade do interior, porém, é claro, com o ar descolado de Pinheiros.

O menu é divulgado semanalmente no Instagram e WhatsApp —além de ser afixado na entrada—, com mudanças. Alguns itens se mantêm nele, como o pão da casa (R$ 36), o folhado de presunto da casa e queijo tipo comté (R$ 25) e os bolos de milho e ricota (R$ 36) e de banana (R$ 30). Já a torta de tomates vista no começo de abril, por exemplo, deu lugar mais tarde à de abóbora (R$ 75), e a ciabatta de milho nixtamalizado (R$ 26) que não estava à venda numa semana apareceu na outra.

Independentemente do que entra ou do que sai do menu, um fator é constante: os produtos são 100% integrais, com trigo produzido por parceiros em terras gaúchas e moído ali mesmo na padaria. Outro ponto que os une é o fato de que, provavelmente, não serão consumidos ali.

No interior da padaria, inaugurada oficialmente em janeiro deste ano, não há mesas nem cadeiras. O cliente compra o que precisa e leva para casa —em elegantes embalagens brancas; cada sacola custa R$ 1,50—, ou, a depender da fome, busca conforto em 1 dos 3 banquinhos sob árvores na calçada.

E ir até lá retirar os seus próprios produtos, ao menos por enquanto, é a única opção. Não existe a alternativa de fazer encomendas para recebê-las em casa, mas a padaria promete solucionar isso quando seu site estiver pronto, o que pode demorar, uma vez que o programador que o desenvolvia deixou o projeto e virou cervejeiro.

→ **Lida**
R. João Moura, 911, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99577-5432, @lida_padaria

**ÁRVORE DO PÃO**
Funciona em dois endereços, ambos na região central, cada um com uma proposta. Na rua Dr. Penaforte Mendes, é uma loja de folhados; na rua Frei Caneca, uma mercearia e café, com pães de fermentação natural. Por lá, o café coado custa R$ 7. Para acompanhá-lo, há doces e salgados pelo mesmo preço, da broa com goiabada ao pão de queijo. Entre os folhados, o croissant clássico (R$ 12), feito com farinha italiana e manteiga francesa, é o destaque.

/R. Frei Caneca, 388, Consolação, região central, tel. (11) 3892-8164, @arvoredopao

**BASILICATA**
Usa a mesma receita de pão italiano, famoso na cidade, desde 1914. O produto é a base de sanduíches que custam a partir de R$ 4,95, com geleia, queijos e embutidos. Para acompanhar, o cappuccino leva leite de amêndoas (R$ 25,70). O endereço funciona também como restaurante.

/R. Treze de Maio, 596, Bela Vista, região central, tel. (11) 95588-2048, @basilicatapaoitaliano

**BÂTARD**
Preparado com mix de farinha de trigo integral e centeio, o pão da casa (R$ 27) é o carro-chefe. Há versões com ingredientes como azeitonas e outros grãos. Outras opções são o pão de queijo com calabresa (R$ 8) e a focaccia (R$ 15). Entre os doces, há clássicos da confeitaria, como pain au chocolat, palmier e medialuna, um folhado doce famoso na Argentina. A casa está em dois endereços, ambos em Pinheiros.

/R. Amaro Cavalheiro, 77, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 93205-3929, @batardsp

**BETH BAKERY**
O negócio, que começou com a venda de pães pela internet, ganhou uma loja física em 2015. Com equipe só de mulheres, prepara massas que fermentam por 24 horas. A fornada muda toda semana, mas são comuns o sourdough integral (R$ 32) e o pão de azeite (R$ 30). No endereço ainda funciona um café, onde se vende croissant (R$ 13), baunilha latte (R$ 12), bolos e cookies.

/R. Paula Ney, 298, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 94183-5634, @beth.bakery

**COLIBRI**
A padaria artesanal teve seu espaço reformado no começo de 2023 para ganhar mais mesas. Do forno saem pães de alecrim e alho (R$ 18), gorgonzola, azeitona e castanha integral —esses por R$ 20. Para quem for ao endereço de manhã, há um combo, com três fatias de pães variados, dois ovos mexidos, três acompanhamentos, como geleia e requeijão, além de uma bebida quente ou gelada (R$ 34).

/Al. Campinas, 1.066, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3297-8873, @colibripadaria

**DE LÁ DO PÃO**
Aberta em 2018 como padaria artesanal online, trocou de endereço neste ano. Continua na mesma rua Harmonia, mas em outro número. A lista de pães, produzidos com fermentação natural, inclui o de alho e queijo Canastra (R$ 29,90) e o tradicional com farinha de trigo e centeio (R$ 23,60). Entre os doces, prove o croissant recheado com creme de amêndoas e rum (R$ 18,10).

/R. Harmonia , 1.323, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 99693-1212, @deladopao

**DR. LEVAIN**
O nome é uma homenagem ao tipo de massa feita no local: fermentada com ajuda de leveduras do ambiente. Nas fornadas, há releituras do pão italiano, como o multigrãos (R$ 26), com chia, linhaça, semente de abóbora e gergelim. Destaque para os pães recheados, entre eles o vegetariano ratatouille (R$ 34), com berinjela, abobrinha, tomate, pimentão e cebola.

/R. Leais Paulistanos, 584, Ipiranga, região sul, tel. (11) 2365-1417, @drlevain

**FABRIQUE**
São três endereços na cidade que servem opções de café da manhã e brunch que fazem sucesso. Os bons folhados da casa, como rolls e croissants, ajudam a explicar o movimento. Ali há também baguetes de fermentação natural em diferentes versões, como a tradicional (R$ 10) e as recheadas. A que leva calabresa artesanal com queijo gruyère custa R$ 25.

/R. Itacolomi, 612, Higienópolis, região central, tel. (11) 4801-4318, @fabriquepaes

**FAZEMOS PÃO**
Quem busca um lugar para tomar café da manhã encontra a clássica opção com manteiga e um tipo de pão artesanal à escolha (R$ 10) —mas há também alternativas para incrementar a refeição, como pain goiabada e pão de queijo. Pedidas mais robustas incluem o sanduíche de mortadela com tomate assado (R$ 20), com focaccia, pesto, pasta de ricota e rúcula. Para levar, pão semi-integral com nozes (R$ 25).

/R. Simão Álvares, 121, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 94159-0349, @fazemos.pao

**FORNO FECCHIO**
Fica em uma esquina com bancos e mesas na calçada. O pão da casa (R$ 26) é fixo no menu. Ele combina farinhas de centeio e de trigo, convencional e sarraceno, com leve toque de cumaru, semente aromática amazônica. A baguete (R$ 12) também é recorrente no menu. As fornadas doces trazem cookies com gotas de chocolate (R$ 12) e também de cupuaçu, com castanha-do-pará e caramelo (R$ 14).

/R. Dr. Miranda de Azevedo, 1.187, Vila Anglo Brasileira, região oeste, tel. (11) 97969-3386, @fornofecchio

**A FORNADA**
Os pães, de fermentação natural, são usados para preparar torradas e sanduíches. Para prová-los, uma alternativa é pedir a cesta (R$ 57) com várias opções, que vêm acompanhadas de manteiga, geleia, frios e cookie de chocolate. Se a fome não for tanta, as toasts são boas opções. A Popeye, que leva cogumelos, coalhada de amêndoas e espinafre, custa R$ 44. A produção de itens folhados também merece atenção. Tem outros endereços na Vila Nova Conceição e no Itaim Bibi.

/Al. Min. Rocha Azevedo, 1.153, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2476-6603, @afornadapadaria

**HAKKOPAN**
Criada por Andreia Yamane e Karin Aki, que trabalharam juntas no Aizomê, é uma padaria artesanal de inspiração asiática. Começou em 2020 só com vendas online, mas no ano passado ganhou uma loja física. Para comer lá, há variedade de lanches, cafés e toasts. A de salmão (R$ 34) é recheada com cream cheese aerado com limão e finalizada com a pimenta shichimi togarashi. Também prepara focaccia feita de kimchi, parmesão e gochujang (pasta à base de pimenta, arroz e soja), ao preço de R$ 38. Há pães mais tradicionais, como o sourdough de azeitona (R$ 28) e o de multigrãos com castanha-do-pará (R$ 24).

/R. Mário Amaral, 167, Paraíso, região sul, tel. (11) 98597-0885, @hakkopan

**ITALIANINHA**
Quem entra no imóvel de fachada amarela encontra produtos pendurados no teto e exibidos em prateleiras, dando o tom da tradicional padaria italiana aberta em 1896. Entre as receitas típicas desse país está a sardela (R$ 132,90 o quilo), um antepasto que combina pimentão vermelho, sardinha e anchova. Entre os pães, a rosca recheada com calabresa, provolone e muçarela (R$ 43) é um dos itens preferidos da clientela. Nos doces, os cannoli (R$ 12 cada um) são recheados com doce de leite, café, beijinho, pistache e nozes.

/R. Rui Barbosa, 121, Bela Vista, região central, tel. (11) 3141-4166, @padariaitalianinha

**IZA PADARIA ARTESANAL**
A clientela de Izabela Tavares é atraída por receitas feitas com fermentação natural e sem conservantes. Nas fornadas, há pães clássicos como o de campanha (R$ 30), trigo e centeio, e especiais. Nessa última categoria, entra a focaccia pomodoro, feita com tomate-cereja e alecrim. O local oferece assinatura mensal de pães, um por semana —a partir de R$ 152. De quinta a sábado, os fornos assam pizzas. A marguerita (R$ 44) é feita com muçarela de búfala.

/R. Wisard, 602, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3819-1757, @iza_padariaartesanal

### JULICE BOULANGÈRE
Seguindo tradição francesa, funciona como padaria com brunch e almoços. Nas manhãs, o combo rapide (R$ 51) traz croissant ou baguete na chapa, além de ovo mexido, geleia artesanal e bebida. Para comer em casa, há pão de calabresa e nozes (R$ 31,50), gorgonzola (R$ 32,50) e linhaça e girassol (R$ 28,90). Cestas de café da manhã completam as possibilidades.

/R. Dep. Lacerda Franco, 536, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3097-9162, @julicepaes

### LE BLÉ
Em salão amplo e de decoração clássica a dois quarteirões da praça Buenos Aires, oferece um extenso menu, com boas pedidas para diferentes refeições. Entre elas, há pães feitos com levain e itens de viennoiserie, como croissant e pain au chocolat. Para beber, além de opções quentes (como cappuccino, coado e prensa francesa), tem sucos, vinhos e coquetéis. Também ofecere pratos, como o arroz de pato (R$ 75).

/R. Pará, 252, Higienópolis, região central, tel. (11) 3663-4626, @leblecasadepaes

### LE JAZZ BOULANGERIE
É a padaria do grupo Le Jazz, que também tem restaurantes e bar. O cardápio, inspirado na França, destaca folhados como a tarte fine aux pommes (R$ 19,50), de maçã, e o pain au chocolat (R$ 14,50). Nos salgados, há galettes de trigo sarraceno com quatro opções de recheio, como de salmão defumado e queijo chèvre, por R$ 39,50. Tem bom menu de bebidas, incluindo opções quentes como café coado, mas também drinques e vinhos.

/R. Joaquim Antunes, 501, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 91112-5238, @lejazzboulangerie

### MARIE MARIE BAKERY
Quem vai à padaria comandada pela chef Daniela Meneghini encontra, entre os pães de fermentação natural, o de mandioca, tomilho e azeite (R$ 33), campeão de vendas. Já entre os doces, os minibolos têm feito sucesso —o de pistache, com massa e brigadeiro feitos com o ingrediente, recebe geleia e ganache de framboesa (R$ 50).

/R. Azevedo Soares, 2.532, Tatuapé, região leste, tel. (11) 2293-7260, @mariemariebakery

### MINTCHI CROISSANT
Luisa Garbarino abriu a loja especializada em croissants no final de 2019. Por lá, a receita, pequena ou grande, pode ser servida com recheios diversos. Entre os sabores salgados, há pastrami, tomate e presunto e queijo (R$ 29 o grande). Se a escolha for pelo doce, as alternativas são goiabada e creme de mascarpone ou pistache (R$ 23 o grande).

/R. Simão Álvares, 114, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3032-2723, @mintchi_croissant

## Napolitana raiz

Veja casas que seguem a receita tradicional de Nápoles e têm certificado da Associazione Verace Pizza Napoletana

### UNICA PIZZERIA
No menu, há 22 opções de cobertura, sempre no formato individual. Entre elas, a romana, com molho de tomate, muçarela fior di latte, alice siciliano e azeitona preta (R$ 72)

/R. Gabriele D'Annunzio, 1.254, Campo Belo, região sul, tel. (11) 3564-2766, @unica.pizzeria

### LEGGERA
A casa aberta em 2013 é comandada pelo pizzaiolo André Guidon. As pizzas são individuais, e a mais pedida é a marguerita verace, com molho de tomate, manjericão, muçarela de búfala e parmesão (R$ 65)

/R. Diana, 80, Pompeia, região oeste, tel. (11) 3862-2581, @leggerapizzanapoletana

### NA FILA DO PÃO
As criações do chef mineiro Diego Penido, feitas com uso da fermentação natural, podem ser encontradas em duas unidades. O pão da casa (R$ 23), vegano, leva farinha orgânica, já o de queijo Canastra combina alecrim e alho (R$ 35). Quem preferir doces pode pedir o clássico cannelé (R$ 9), receita de casquinha crocante e interior macio.

/R. Jaguaribe, 627, Santa Cecília, região central, tel. (11) 91096-5004, @na.filadopao

### A PADEIRA
Alethéa Suedt comanda essa padaria artesanal com equipe composta apenas por mulheres. A chef se preocupa com a matéria-prima desde o seu plantio, acompanhando o trabalho de pequenos agricultores, até a moagem dos grãos, feita na própria cozinha. A lista de pães, de fermentação natural, inclui baguete (R$ 19), pão de forma com azeite e centeio (R$ 28) e brioche de lavanda (R$ 39)

/R. Isabel de Castela, 426, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 3034-3514, @a_padeira

### PADARIA DA ESQUINA
De tradição portuguesa, oferece no café da manhã combos com nomes de cidades do país. Um deles é o Évora (R$ 112), que inclui pães do dia, folhados, ovos mexidos, mamão e pastel de nata, além de uma seleção de queijos e embutidos. No menu de almoço, o bacalhau é a estrela e aparece em várias receitas. Na versão à Gomes de Sá (R$ 129), o peixe vem em lascas, acompanhado de batatas em rodelas, azeitona preta e ovos cozidos.

/R. Bandeira Paulista, 812, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3167-6489, @padariadaesquinasp

### PADARIA DO MOSTEIRO
Fabrica pães, bolos e doces feitos sob supervisão dos monges. Alguns itens recebem nome em latim, como o bolo leatare (alegre-se), que custa R$ 200, com farinha de amêndoas, ovos, canela e limão. Outra opção é o gaudeamus (exultemos), com farinha de pistache e limão (R$ 250). Tem outra unidade em Cerqueira César.

/R. São Bento, s/nº, Centro, tel. (11) 3328-8799, @padariadomosteiro.sb

### PÃO DO GRÃO
No salão decorado com um grande sofá verde ganham destaque as opções de pães e doces sem glúten, lactose ou açúcar. Nesse estilo, produz pão italiano (R$ 37,50), baguete (R$ 25) e multigrãos (R$ 47,50). Os ovos beneditinos (R$ 49) são servidos com fatias de pão da casa, além de presunto e molho hollandaise. Entre os doces, há panqueca americana (R$ 38,50), com massa de banana e farinha de castanha-de-caju.

/R. Br. de Capanema, 440, Cerqueira César, tel. (11) 3082-5040, @padariapaodograo

### PÃO - PADARIA ARTESANAL ORGÂNICA
A marca, que abriu as portas em 2007, foi uma das primeiras a se dedicar às massas feitas com processo artesanal. Quem pedir ovos mexidos com presunto de Parma (R$ 41), por exemplo, ganha uma fatia do pão do dia. Os pães também viram toasts —a que tem cobertura de queijo de cabra e tapanade de azeitona custa R$ 35.

/R. Bela Cintra, 1.618, Consolação, região central, tel. (11) 2193-2116, @padariaorganica

### PRA LÁ DE BOM
Quando Paula Rosignoli foi diagnosticada com doença celíaca, uma intolerância ao glúten, começou a preparar a própria comida. A restrição acabou dando origem à padaria, que produz pães e bolos para pessoas que tem a mesma restrição da chef. Os pães são de cenoura com pistache (R$ 45), abóbora (R$ 38) e baguete (R$ 10). Nos doces, o destaque fica com a torta de macadâmia (R$ 15). A casa tem duas unidades.

/Av. Aratãs, 262, Moema, região sul, tel. (11) 5096-2515, @praladebomsemgluten

### SANTIAGO
Em 2013, Lucas Alves e Tiago Saraiva começaram a produzir pães em casa, mas aos poucos o negócio foi crescendo e hoje ocupa duas unidades. Toda segunda, a loja avisa quais produtos estarão na vitrine. Um dos favoritos é o pão de alecrim com sal grosso (R$ 30). O menu ainda traz pratos para almoço ou café, como o croissant de queijo Canastra (R$ 22).

/R. Tavares Bastos, 750, Perdizes, região oeste, tel. (11) 91762-4050, @santiagopadariaartesanal

### SANTÚ
Foi criada em 2022 pela união da Padoca do Quiridu e a Verde. O espaço produz bolos, pães e folhados com técnicas francesas. Pela vitrine, renovada toda semana, passa o pão sourdough integral multigrãos (R$ 25) e o de alecrim (R$ 22), além do pain au chocolat (R$ 14) e do croissant (R$ 11).

/R. Turiassu, 545, Perdizes, região oeste, tel. (11) 96617-2326, @santu_padaria

### ST. CHICO
Os pães de fermentação natural roubam a cena nas três padarias tocadas pela chef Helen Mil-Homens. Queridinho, o pain au levain (R$ 54 o kg) é feito com 30% de farinha integral. No pão de queijo (R$ 9,70), a chef usa receita de sua avó mineira. O combo cotidiano (R$ 54), servido no café da manhã, inclui presunto, ovo mexido, abacate, tomate assado e pão na chapa.

/R. Fernão Dias, 461, Pinheiros, tel. (11) 91764-3677, @st.chico

### ZESTZING
A chef Claudia Rezende trocou a carreira de executiva pela padaria, que em 2024 completa quatro anos. Entre os produtos de sucesso está o pão campagne (R$ 31), feito com mix de farinhas, branca, integral e centeio. A mesma base é usada para produzir versões com figo, cramberry e nozes. Outro destaque é o croissant (R$ 14), que demora três dias para ficar pronto.

/Al. Tietê, 496, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 94340-9515, @zestzing_padaria_artesanal

## BRUNCH

### CAFÉ HABITUAL
Oferece receitas no estilo comfort food, muitas delas com acento mediterrâneo. São clássicos da casa os ovos beneditinos à moda turca com peito de peru, rúcula, iogurte, páprica, manteiga e hortelã (R$ 50) e o bondi surfer, suco de maçã-verde com pera, hortelã e gengibre (R$ 16,50). Para adoçar, o bolo turco é feito com semolina, azeite, laranja, coco e água de flor de laranjeira, acompanhado de iogurte e farofa de pistache (R$ 18). Outra unidade fica no shopping JK Iguatemi.

/Al. Tietê, 602, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3062-3091, @cafehabitual

### COZY COFFEE HOUSE
A casa serve cafés especiais e tem menu all-day, com opções de sanduíches, bolos, pratos e sobremesas. São dois combos de brunch: o que custa R$ 65 inclui brioche, pão levain, presunto de Parma, ovos mexidos com bacon, mel, granola, manteiga, geleia, fruta, iogurte e suco ou café. Outro, que custa R$ 119 e é indicado para dois, traz os mesmos itens, além de waffle de queijo, shakshuka, patê e brownie.

/R. Dr. César, 1.321, Santana, região norte, Whatsapp (11) 2978-3497, @cozy.coffee.house

### FUTURO REFEITÓRIO
As irmãs Gabriela e Karina Barretto transformaram um antigo estacionamento em um dos endereços mais disputados da cidade para um café da manhã ou brunch. Uma sugestão para começar o dia é o ava ovo bacon, que chega à mesa com avocado, bacon artesanal, ovos orgânicos mexidos, iogurte da casa e torrada com manteiga (R$ 47). Servido aos sábados e domingos, um dos pratos combina linguiça artesanal levemente picante, ovos mexidos e guacamole (R$ 51). Entre os doces, uma boa pedida é a cheesecake de mirtilo com chocolate branco (R$ 20).

/R. Côn. Eugênio Leite, 808, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3085-5885, @futurorefeitorio

### HM FOOD CAFÉ
Aberto há nove anos, hoje fica em uma galeria perto da praça Benedito Calixto, em Pinheiros. Atrai clientes em busca de sua receita de shakshuka com molho de tomate, pimentão, ovos, coalhada de ovelha e pães (R$ 56). Também merecem destaque as tostadas, como a de queijo azul, figo, mel e dukkah (mistura de sementes e especiarias) no pão italiano (R$ 36). Há combinados de brunch, como o que leva tostada de jamón ou abacate, frutas, chá ou suco e café (R$ 90, servido aos finais de semana e feriados).

/R. Teodoro Sampaio, 1.027, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3508-8841, @hmfoodcafe

### KEZ
De origem judaica, é especializada em bagel, pão em formato redondo com um furo no centro, que pode ser provado sozinho ou ser usado como base para o preparo de sanduíches. Um brunch fechado é servido nos tamanhos pequeno (a partir de R$ 90), médio (R$ 190) e grande (R$ 240), para dividir. O mais completo chega à mesa com itens como bagels, salmão defumado, pastrami, cream cheese, queijo de cabra, suco, café e cheesecake. A padaria ganhou um novo endereço, na rua Frei Caneca, também na região central.

/R. Sabará, 347, Higienópolis, região central, tel. (11) 2774-2731, @kezpadaria

### MUG.SP
Fundado há cinco anos por Fabian Daltoé, advogado que virou padeiro, tornou-se endereço de brunch badalado. A tábua para duas (R$ 145) ou três pessoas (R$ 190) traz frutas secas, itens de charcutaria artesanal, ovos orgânicos, geleia, manteiga, pães variados, queijo e duas bebidas, que podem ser café ou suco. Tem unidades em Santa Cecília, nos Jardins e na avenida Paulista.

/R. Pamplona, 145, Bela Vista, região oeste, tel. (11) 3266-2885, @mug.sp

### NICA CAFÉ
Misto de café, padaria e restaurante, tem menu all-day de inspiração nordestina. O chef Abdo Vila Nova, à frente de quatro restaurantes em Recife, trouxe adições ao cardápio, como o caldinho de moqueca de camarão e peixe (R$ 28). O café da manhã nordestino, por R$ 63, é composto por cuscuz de carne-seca com queijo-coalho, fatia de bolo de rolo e um suco natural.

/Al. Lorena, 1.784, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3898-3860, @nica.cafe

### PANNI PADARIA ARTESANAL
A casa, que tem uma segunda unidade na avenida Braz Leme, oferece três combos de brunch que partem de R$ 39 —com expresso, salada de fruta, pão na chapa, ovo mexido e bolo. O que leva o nome da casa custa R$ 69 e inclui itens como pães, bolo, salada de fruta, frios, ovos mexidos, cappuccino e suco. A opção premium, por R$ 109, adiciona à lista ovos mexidos com bacon, duas taças de vinho e torta.

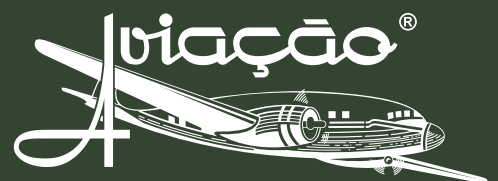
/R. Ismael Neri, 485, Água Fria, região norte, tel. (11) 2476-1341, @panni_padaria

### SALVI
Na seção de brunch do espaço são sugeridos sanduíches, toasts, pães de fermentação natural, bowls e bandejas de café da manhã, servidas o dia todo. Uma das opções, batizada de abusada, traz expresso, toast de avocado, porção de pão de queijo, brownie com doce de leite e mimosa, drinque com espumante e suco de laranja (R$ 52). A vegana combina suco, expresso, toast de pesto de tomate assado com queijo de castanha, pão e iogurte de coco (R$ 46).

/R. Tupiguaes, 140, Santana, região norte, WhatsApp (11) 2959-7604, @salvi.cozinha

### TAKKO
Aos dez anos, a casa faz sucesso em Santa Cecília com uma mistura de cafés bem extraídos e bons comes, feitos ali mesmo. O prato de café da manhã traz uma fatia de pão de leite e outra de fermentação natural, ovo frito, queijo, presunto e geleia (R$ 40). O pão de banana vai na chapa e ganha doce de leite da casa e banana (R$ 22).

/R. Maj. Sertório, 553, Vila Buarque, região central, tel. (11) 2889-8250, @takkocafesp

KitchenAid

A confeiteira Aya Tamaki na cozinha de sua doceria, a Amay Patisserie

# Aya Tamaki

**Mariana Agunzi**

Talvez o segredo para ser a melhor confeiteira de São Paulo resida, incrivelmente, no que não se nota. Afinal, na confeitaria Amay, de Aya Tamaki, nem dá para perceber que os doces dispostos na bancada rodeada por painéis de madeira clara, ao estilo japonês, são na verdade livres de glúten.

Celíacos ficam felizes, e não celíacos também: as massas são superleves e macias. Recheios são doces, mas sem exagero. Nem se nota que o bolo de frutas, por exemplo, não leva nenhum tipo de açúcar.

Nas mãos de Aya, o chocolate surpreende ao surgir em uma torta com quatro texturas: massa sucrée, chantili, telha e ganache. Mas há algo especial ali, um sabor levemente mentolado, e poucos percebem que é uma panc: o shissô, folha usada na culinária do Japão.

Mal se nota também que a charlotte de frutas, francesa, ganha um toque asiático: creme de yuzu, uma fruta cítrica comum nessa região. É que os sabores casam perfeitamente e ninguém ali se sobressai. O choux cream, atração à parte, usa fava de baunilha, não sua essência.

Quem não notou que o mascarpone do bolo de tiramissu é feito por Aya Tamaki na própria loja —importar da Itália poderia fazê-lo perder algumas características, com oscilações de temperaturas— provavelmente lambeu os beiços após a última garfada.

Tudo é muito delicado, assim como a apresentação. Deu para notar?

Pode ser, também, que ninguém tenha reparado, mas a cozinha da Amay funciona tão bem porque herdou a experiência de anos de gestão da confeiteira no mundo corporativo. A recepção acolhedora a clientes é herança, por sua vez, da época em que ela trabalhava como comissária de bordo.

O gosto de quero mais que os quitutes deixam na boca evocam os sabores presentes na infância da chef, de quando observava sua mãe cozinhar. E a vontade de mudar, inovar e expandir provavelmente foram reflexo de Aya ter enfrentado, há poucos anos, um câncer de mama.

Na confeitaria desta paulista de Leme, formada pela Le Cordon Bleu de São Paulo, tudo é muito singular. Os doces são saudáveis, sim, e ainda mais apetitosos. Dá vontade de comer devagar para não acabar.

É que, quando criou as primeiras receitas usando alternativas à farinha tradicional, Aya fez testes e vibrou ao chegar à textura certa. “É isso, ninguém vai perceber!”

Verdade seja dita, Aya, nem deu para notar. Só dá para sentir. Comprovam os clientes, que entram e saem a todo momento, pedindo para repetir e degustar.

→ **Amay**
R. Cubatão, 305,
Paraíso, região sul,
WhatsApp
(11) 93392-5527,
@amay.doces

# Dama e Amay

**Ana Bottallo**

Sabe aquelas pausas para um doce no meio da tarde ou quando esticamos o café após o almoço? Se você tiver a oportunidade de fazer essa pausa na vida agitada de São Paulo, vai ser difícil escolher entre as confeitarias Dama e Amay, que dividem o posto na categoria melhor doceria deste ano.

A primeira, criada em 2009 em Pinheiros, tem inspiração francesa e veio do desejo das fundadoras e cunhadas, Daniela e Mariana Gorski, de tentar desacelerar.

Já a segunda, de Aya Tamaki, eleita a confeiteira do ano, alia o estilo minimalista das docerias japonesas com a técnica rigorosa de confeitaria —aprendida na prestigiada escola Le Cordon Bleu.

Quem gosta da ideia de um croissant de amêndoas suculento, com massa folhada que derrete na boca, e um bom café com leite, ou crème, como os franceses chamam, pode levar à primeira escolha.

Se você for daqueles que preferem um

→**Confeitaria Dama**
R. Ferreira de Araújo, 376, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 5182-5088 @confeitariadama

**À esquerda, bolo de matchá (à frente), charlotte de frutas com yuzu e torta de chocolate com shissô, da Amay; acima, em sentido horário, mil-folhas, paris-brest de pistache, cheesecake de frutas negras e tartelette de frutas vermelhas, da Dama**

matchá gelado acompanhado de um pão de ló fofíssimo, servido com uma camada de creme de confeiteiro delicado e chantili —que até reflete a luz de tão branco—, a opção certa é o segundo endereço.

Nos dois casos, fica registrado o zelo pela arte de pâtisserie francesa misturada com elementos modernos, como é o caso do charlotte de yuzu (tipo de bolo feito com biscoitos champanhe, creme e pedaços da fruta cítrica asiática), na casa nipo-brasileira, ou o ópera, doce intercalado com creme amanteigado sabor café e ganache de chocolate amargo na maison francesa.

Um matchá com leite vegetal —a Amay tem várias opções sem lactose e sem glúten no cardápio— ou um expresso bem tirado da Dama são a desculpa perfeita para prolongar aquele pós-almoço em uma tarde de segunda-feira e viajar para França ou Japão.

→**Amay**
R. Cubatão, 305,
Paraíso, região sul,
WhatsApp
(11) 93392-5527
@amay.doces

**ALYAH SWEETS**
Doces árabes, produzidos por chefs libaneses, são a especialidade. Eles podem ser provados à la carte ou em caixas. Uma das receitas típicas é a baklawa, feita com massa filo, nozes e xarope doce (R$ 32). Ingrediente do momento, o pistache surge em quitutes como ninho com sorvete de miski, uma resina vegetal aromática (R$ 35), e maamoul com sorvete de sahlab —doce que é uma mistura de leite, miski e águas de rosas e de laranjeira (R$ 35).

/Av. Indianópolis, 1.401, Indianópolis, região sul, tel. (11) 2371-2125, @alyahsweets

**BISCOITÊ**
A rede, que se espalha por shoppings em todas as regiões de São Paulo, tem como estrela os biscoitos de vários tipos. Entre as sugestões, o laranjê é um biscoito de fubá crocante com laranja e base coberta com chocolate, e o limonê é feito com limão-siciliano (R$ 43,90; 200 g). O petit palite é feito com chocolate, sem glúten e sem lactose (R$ 43,90; 100 g). O cookie é assado diariamente em sabores como brigadeiro, Ovomaltine e macadâmia (R$ 15,90).

/Shopping Center Norte - tv. Casalbuono, 120, Vila Guilherme, região norte, WhatsApp (11) 94443-0139, @biscoitebrasil

**ÇA-VA CAFÉ**
É aqui que o chef francês Erick Jacquin exibe o lado confeiteiro, expedindo sobremesas típicas de sua terra natal. A mais famosa é o petit gâteau, bolo quente de chocolate acompanhado de bola de sorvete, que ele é creditado por importar ao Brasil — custa R$ 35. Outras sugestões são a torta com base crocante de creme e pedaços de amêndoas e peras cozidas (R$ 21) e o macaron de frutas vermelhas recheado com crème pâtissière e framboesa (R$ 25).

/Av. Brig. Faria Lima, 4.055, Itaim Bibi, região oeste, @cavacafejacquin

**CARLO'S BAKERY**
Criada em 1910 nos EUA, a doceria hoje comandada por Buddy Valastro, do reality Cake Boss, completa sete anos no Brasil com oito filiais em São Paulo. São pedidas clássicas o cannolo tradicional ou de chocolate (R$ 19,90), o cupcake red velvet ou de brigadeiro (R$ 18,90) e o lobster tail, folhado que pode ter recheios como caramelo com flor de sal e pistache (R$ 24,90), além de seus famosos bolos, vendidos inteiros ou em fatia.

/R. Bela Cintra, 2.182, Cerqueira César, região oeste, WhatsApp (11) 91567-9346, @carlosbakerysp

**CARMELLA**
A marca nasceu em 2018 pelas mãos do chef-confeiteiro Lucca Guilger e da organizadora de eventos Isabella de Barros, que vendiam doces para presentear. Em 2021, a dupla abriu a loja física em Pinheiros, que hoje funciona com menu all-day. Na seleção de doces, estão sugestões como o carrot cake com especiarias e buttercream de baunilha (R$ 27) e o brigadeiro de pote de chocolate belga (R$ 39; 250 g) ou de pistache (R$ 45; 250 g). Trufas, bombons e doces de festa saem por R$ 8 cada um.

/R. Vupabussu, 199, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 93045-1989, @carmellapatisserie

**CARAMELO**
As criações do chef-confeiteiro Pedro Frade, conhecido por seus doces finos, estão disponíveis no complexo Vila Anália e agora também em filial no Rio. Ele prepara receitas como a entremet cremosa de chocolate com chantili de pistache (R$ 34), uma releitura de tiramissu feita com musse de mascarpone, café e cremoso de chocolate (R$ 32) e a torta com massa sablée de cacau e musse de caramelo (R$ 34). O citron imita um limão e é recheado com musse do fruto e cremoso de manjericão (R$ 32).

/R. Cândido Lacerda, 33, Jardim Anália Franco, região leste, @confeitaria.caramelobr

**CAROLE CREMA**
A chef e apresentadora lançou a marca, batizada com o seu nome, há 22 anos. Ela é a pioneira na cidade na produção do brigadeiro de colher, docinho oferecido por lá em sabores como branco com uva, ao leite passado na paçoca e de chocolate amargo, por R$ 7 cada um. Outro sucesso de vendas é o bolo de coco gelado, receita que leva massa molhada com leite de coco e leite condensado, coberta com coco ralado e embrulhado no papel-alumínio, como feito antigamente (R$ 17,90; 140 g).

/R. da Consolação, 3.161, Cerqueira César, região oeste, WhatsApp (11) 98392-3169, @carolecremadoces

**CONDIMENTO BISTRÔ**
A casa instalada no Tatuapé surgiu vendendo doces de inspiração americana e hoje funciona como um bistrô, atraindo o público com sua decoração vintage. Nessa linha, é famoso o bolo red velvet, por R$ 24 a fatia, e a panqueca, que pode ganhar calda de doce de leite, brigadeiro, frutas vermelhas, Nutella ou maple syrup (R$ 26 com três unidades). O bolo de cenoura é feito por lá no estilo americano, com especiarias (R$ 24).

/R. Itapura, 1.400, Tatuapé, região leste, tel. (11) 3554-1525 e WhatsApp (11) 95939-5000, @condimento_bistro

**CORA PÂTISSERIE**
Na longa lista de docinhos preparados por Edna Serra e Martha Castro, mãe e filha, estão cookies, em sabores como chocolate duplo e pera com cardamomo e noz-pecã (R$ 19). Na vitrine, ficam disponíveis sobremesas do dia, que podem ser tortas (R$ 25) e bolos (R$ 28), além de bombons e doces finos —estes, podem ser experimentados em um menu completo (R$ 104), com oito (R$ 52) ou quatro (R$ 26) unidades. Entre eles, estão cocadinha, camafeu de nozes e brigadeiros.

/R. Ferreira de Araújo, 365, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3815-0300 e WhatsApp (11) 93030-3858, @cora.patisserie

**CRIME PASTRY SHOP**
Com dez anos de experiência em gastronomia na França, o gaúcho Rafael Protti segue as técnicas da confeitaria desse país e prepara sobremesas como a éclair, feita de massa choux recheada com cremoso de chocolate, coberta com chocolate e amêndoas, finalizada com musse de café (R$ 18,50). Da temporada que trabalhou com Pierre Hermé, se especializou em preparar um macaron que leva chocolate e geleia de framboesa feita na casa (R$ 12,50). Mas o hit mesmo é o mil-folhas com creme mascarpone de baunilha (R$ 28,20).

/R. Simão Álvares, 1.031, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3031-9929, @crimepastryshop

**DI CUNTO**
Na Mooca desde 1896, o endereço tradicional tem inspiração italiana e foi pioneiro na produção de panetone no Brasil, fabricado por lá o ano inteiro. Os carros-chefes são o cannolo de crème pâtissière, doce de leite, nozes, ricota ou ricota com frutas (R$ 17 cada um), a sfogliatella, uma massa folhada recheada com ricota e frutas cristalizadas (R$ 24), e a torta Regina, com base de pão de ló e recheio de chantili, coberta com éclair e fios de caramelo (R$ 23).

/R. Borges de Figueiredo, 61/103, Mooca, região leste, tel. (11) 2081-7100 e WhatsApp (11) 99656-2332, @dcmoocaoficial

**DOCE DE LAURA**
Quando pequena, a gaúcha Laura Estima garantia os doces e sobremesas na sua casa. Desde 1993, ela prepara tortas e doces diversos sob encomenda. Na sua doceria, que ganhou um espaço maior recentemente, encontram-se opções como bolo de coco gelado (R$ 17,50), queijadinha (R$ 13), quindim (R$ 12), minitorta de noz-pecã (R$ 8,50), pão de mel de doce de leite (R$ 13,50) e pudim de claras (R$ 18,50).

/R. Heitor Penteado, 507, Sumarezinho, região oeste, tel. (11) 3811-9669 e WhatsApp (11) 96845-6545, @docedelaura

**FIOCA CONFEITARIA SAUDÁVEL**
Ingredientes orgânicos têm prioridade nos bolos, tortas e outros doces que não levam trigo, açúcar ou lactose —também há produtos clássicos. Entre as pedidas, estão o bolo chiffon de laranja com cobertura de glacê (R$ 14), o milho brûlée, feito com leite de coco, coco ralado e cobertura crocante (R$ 16) e a torta vegana crumble, com base de aveia, recheio de creme de castanhas, chocolate e geleia de mirtilo (R$ 22).

/R. Br. de Tatuí, 555, Vila Buarque, região central, tel. (11) 99615-1873, @fiocacs

## FÔRMA DE PUDIM

Os pudins, é claro, são a estrela da marca. Eles são oferecidos nos tamanhos míni (R$ 7), individual (R$ 14) e pequeno, de meio quilo. Os preços variam com os sabores, a exemplo do tradicional de leite condensado (R$ 65 o pequeno). As opções mais elaboradas incluem de brigadeiro, café, laranja, limão-siciliano e paçoca, por R$ 70. Na faixa dos R$ 75, estão de doce de leite, chocolate branco, baunilha, nozes e Ovomaltine. De chocolate belga, avelã, coco, Nutella ou marzipã com chocolate saem por R$ 85. Já o de pistache e o de baunilha sem açúcar custam R$ 90.

/R. Normândia, 102, Indianópolis, região sul, tel. (11) 2309-2030 e WhatsApp (11) 96925-5184, @formadepudim

## HANAMI

A confeitaria do chef Cesar Yukio, especializada em doces japoneses, se mudou do Tatuapé para um salão maior em Pinheiros e trouxe novidades. Entre elas, o purupuru nekô é um pudim de baunilha com calda de frutas vermelhas em formato de gatinho (R$ 30). Continua fazendo sucesso a choux cream, em sabores como caramelo com missô, chocolate, matchá, yuzu (espécie de cítrico) e pistache com frutas vermelhas — os preços vão de R$ 15 a R$ 27. Entre os bolos, é bem pedido o de matchá com chantili e frutas vermelhas (R$ 30 a fatia).

/R. Mourato Coelho, 505, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2675-9300, @hanamiconfeitaria

## ISABELA AKKARI

A confeiteira é uma das pioneiras em oferecer doces saudáveis, preparados sem açúcar, glúten e lactose. Os alfajores são seu principal sucesso, que levam açúcar de coco na massa para adoçar —os sabores incluem doce de leite, brigadeiro de pistache e cookies and cream com recheio de brigadeiro. O individual sai por R$ 22, e a caixa com seis, R$ 108. Também são boas pedidas o brownie de chocolate (R$ 76 a caixa com seis) e as barras de chocolate veganas, em sabores como branco com frutas vermelhas e chocolate ao leite de coco com castanha-de-caju e banana (R$ 45; 80 g). O menu extenso de encomendas lista ainda bolos, tortas, bombons e doces finos.

/R. Com. Miguel Calfat, 410, Vila Nova Conceição, região sul, tel. (11) 98400-0740, @isabelaakkari

## LEVENA

Inaugurada no ano passado, é a casa do premiado chef-confeiteiro Diego Lozano. Lá, ele prepara folhados, pães e sobremesas diversas —em algumas delas, gosta de brincar com formas que parecem objetos de verdade. Uma das mais pedidas é a chamada flor, que vem no formato de uma rosa, feita com musse de baunilha e recheada com geleia e frutas vermelhas, que ganha na hora calda de chocolate (R$ 55). De sabor bem brasileiro, o Belém é um biscuit com crocante de coco, geleia de cupuaçu, musse de cumaru, chantili de baunilha e cobertura de chocolate branco com lascas de coco (R$ 27). Um minitrio com sobremesas do dia da vitrine sai por R$ 52. Aos fundos do salão, fica sua escola de confeitaria.

/R. Artur de Azevedo, 495, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 91798-9883, @levena_sp

## MAG MARKET

A chef Tássia Magalhães, do Nelita, exerce seu lado confeiteira, com sobremesas que fogem do comum e seguem a sazonalidade de ingredientes. Da vitrine decorada, saem docinhos como um feito com base crocante de castanha-de-caju, creme de três limões, gel de limão, marmelada e chocolate branco (R$ 36). É hit absoluto da chef o bolo de chocolate, com massa e recheio do ingrediente, que ganha uma cobertura de chocolate quentinha na hora (R$ 35).

/R. Dr. Renato Paes de Barros, 433, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 2626-1496, @magmarket_

## MARÍLIA ZYLBERSZTAJN

Há uma década, a confeiteira prepara tortas e bolos vistosos que valorizam ingredientes brasileiros, a maioria orgânicos. Um dos mais pedidos é a explosão de chocolate, torta densa sem glúten feita com cacau 70% bean to bar da Mestiço Chocolates e pó de cacau (R$ 22 a fatia). Outra opção é a torta de massa crocante recheada com creme de cardamomo, pera em compota e crumble de noz-pecã (R$ 28). A cheesecake pode ganhar calda de manga e maracujá, morango ou frutas vermelhas (R$ 24).

/R. Fradique Coutinho, 942, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 96570-0094, @marilia_zylber_confeitaria

## MAY MACARONS

A doceria alia o docinho francês fino e colorido com ingredientes brasileiros. Por lá, a unidade do macaron sai por R$ 7,50, mas ele também é vendido em embalagens para presentear e em torres —a com 45 docinhos custa R$ 450. Entre os sabores disponíveis, aparecem o de romeu e julieta, de banana caramelada, de coco, de capim-limão com laranja, de caramelo e de maracujá com chocolate. Os bites são crocantes de macarons e chocolate ao leite: a lata com 15 unidades sai por R$ 50.

/Al. Campinas, 1.049, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2385-9011 e WhatsApp (11) 99191-3886, @maymacarons

## MIL CONFEITARIA

O clássico mil-folhas ganha recheios diversos na casa, que tem endereços em Pinheiros e no Brooklin. O doce, com camadas de massa folhada, é montado na hora em sabores como baunilha, pistache e chocolate, além de opções sazonais, como de creme de panqueca americana. Ele é vendido nos tamanhos individual (R$ 28; 150 g), pequeno (R$ 80; 450 g), médio (R$ 150; 900 g) e grande (R$ 280; 1,9 kg).

/R. Dr. Virgilio de Carvalho Pinto, 185, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 98403-7877, @mil.milfolhas

## NANICA

Febre na capital paulista, a rede que tem o ator e cantor Tiago Abravanel como sócio é dedicada ao banoffee. A receita tradicional, feita com base de biscoito, rodelas de banana, doce de leite e chantili sai por R$ 22 a fatia ou R$ 198 inteira. Há outras versões, que levam Nutella, uva, limonada, morango com suspiro e o chamado mineiro de botas, feito com goiabada cascão, banana, chantili e calda de goiabada (R$ 22).

/R. Cons. Saraiva, 73, Santana, região norte, tel. (11) 91441-7601, @nanicabrasil

## PATISSERIE DOUCE FRANCE

Uma das confeitarias francesas mais clássicas da cidade, é comandada pelo francês Fabrice Lenud, há três décadas no Brasil. Ele prepara mil-folhas (R$ 25), macarons (R$ 8,50), éclairs (R$ 25) e tartelettes (R$ 25), além de folhados. Um dos destaques é o ópera, bolo baixinho montado em oito camadas, feitas intercalando biscoito à base de amêndoas embebido em calda de café, ganache de chocolate e creme de manteiga de café, coberto com chocolate e enfeitado com pequenas folhas e ouro comestíveis (R$ 27,50).

/R. Maj. Diogo, 868, Bela Vista, região central, tel. (11) 3262-3542, @patisseriedouce

## TRE BIMBI

De inspiração toscana, a casa chefiada pela engenheira de alimentos Fernanda Jimenez serve doces italianos, gelatos artesanais e pães de fermentação natural. Da vitrine, saem sobremesas como cannoli recheado na hora (R$ 28,90), o sazonal bigné (um tipo de sonho) em sabores como zabaione, pistache e avelã (R$ 5,30 a R$ 6,50), panacota (R$ 30,90) e tiramissu (R$ 28,90). Prepara panetone o ano inteiro.

/R. Tumiaru, 66, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 3051-2221, @tre.bimbi

## VIVIANNE WAKUDA PATISSERIE

Com quase 20 anos de carreira, a chef é especializada na yogashi, estilo de confeitaria japonesa com influências ocidentais. Sua loja acaba de deixar o bairro de Moema para se instalar em Pinheiros, com previsão de abertura no final de agosto. O carro-chefe da marca é o choux cream, doce de origem francesa popular no Japão, que ganha recheios como baunilha com calda de blueberry, maçã, matchá, missô, chocolate belga e pistache. Viviane prepara ainda outras receitas de bolos, tortas, docinhos e bombons pintados à mão.

/R. Joaquim Antunes, 1.093, Pinheiros, região oeste, @viwakuda

# Dengo

**Anna Virginia Balloussier**

Quando um empreendimento gastronômico consegue te convencer de que não vende comida apenas, vende uma experiência, são altas as chances de que você saia de lá com o nome no Serasa.

Digamos que adoçar o seu dia na Dengo, casa do melhor chocolate segundo o júri d'O Melhor de São Paulo, pode gerar uma conta bem salgada se você, assim como eu, nunca se identificou com a fina alma que se sacia com um só quadradinho da guloseima. A marca promete fazer o rombo financeiro e o superávit calórico valerem a pena, com uma vertiginosa variedade de sabores.

O carro-chefe é o quebra-quebra. Essas placas crocantes de chocolate, compradas a granel ou encaixotadas, vêm em sabores como limão com tapioca, cupuaçu com castanha-de-caju, cajá com castanha-do-pará e jaca com pimenta baniwa —100 gramas de cada um custam mais de R$ 30.

O tropicalismo chocólatra continua em outros formatos. Tem as pepitas (amêndoas de cacau torradas e caramelizadas, com coberturas diversas) e as drágeas (mesma fórmula, mas com castanha-de-caju), fora

→ **Dengo**
Av. Brigadeiro Faria Lima, 196, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 91018-9842, @dengochocolates

modalidades mais manjadas, como trufas, bombons e barras.

Achou pouco? A loja-conceito da Dengo, na avenida Faria Lima, oferece toda sorte de iguarias à base de cacau: água, licor, mel, geleia, uma cerveja pilsen puro malte que também leva café e um gim que incorpora zimbro, coentro e pacová.

Tal qual um Willy Wonka que abraça árvores, a Dengo capricha na imagem sustentável. Promete responsabilidade ambiental e também social, remunerando com decência pequenos produtores de cacau. O compromisso vem estampado em embalagens recicláveis, com os dizeres "usamos frutas da floresta" e "respeitamos quem produz".

Outro trunfo trombeteado são as receitas parcimoniosas no uso de recursos rasteiros para seduzir o paladar do freguês. Tem açúcar, mas não muito —a marca estima adicionar 27% do ingrediente em seus produtos, com a meta de reduzi-lo a 12% até 2030. A ideia é desarmar bombas de gordura hidrogenada, com uma guloseima em que a palavra final é do cacau.

**Da esq. para a dir., chocolate com frutas tropicais; com coco e castanha-do-pará; quebra -quebra caramelo com nibs; e com banana e castanha-de-caju**

**CACAU SHOW**
A marca brasileira conta com 322 unidades em São Paulo. As lojas são pontos de parada para tomar chocolate quente, comprar guloseimas ou encontrar presentes. Os preços das trufas, expostas nas gôndolas, começam em R$ 4,99. Há sabores como maracujá, morango, banoffee, coco e strudel de maçã. A empresa também tem uma linha zero açúcar, que inclui o drageado bytes crocante ao leite (R$ 29,99). Em 2024, anunciou a compra do grupo Playcenter, ampliando seu portfólio no entretenimento, que já inclui hotéis e montanha-russa.

/Av. Ipiranga, 200, República, região central, tel. (11) 3259-7555, @cacaushow

**CAU CHOCOLATES**
Desde 2007, produz chocolates artesanais, que são vendidos em duas lojas físicas, uma na região dos Jardins e outra dentro da maternidade São Luiz Star. Os doces aparecem em barras, como a recheada com pistache (R$ 48). Também podem aparecer em formato de suculentas, rosas e jasmins. A versão de chocolate ao leite com pétalas de praliné de avelã custa R$ 260. O suspiro recheado com ganache de daiquiri, que vem banhado em chocolate branco (R$ 102), é criação da marca.

/R. Peixoto Gomide, 1.740, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3081-9820, @cauchocolates

**CHOCOLAT DU JOUR**
A rede de lojas, que cultiva cacau em fazendas próprias na Bahia, tem oito endereços na capital paulista. Queridinha do público, a pipoca de chocolate, ao leite ou branco, é vendida em lata, por R$ 165. Pelo mesmo preço, os morangos secos mergulhados em chocolate meio amargo também fazem sucesso. As barras são variadas, com opções recheadas com pistache, macadâmia e paçoca, ou na versão sem açúcar. Os produtos também estão disponíveis no site da marca.

/R. Haddock Lobo, 1.421, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3168-2720, @chocolatdujour

**FLAVORATI**
É uma chocolateria bean to bar (na tradução, da amêndoa à barra), que se destaca por um maior domínio do processo, do cultivo até a produção. Há opções de chocolates em tabletes, como o de caramelo com creme de avelã (R$ 45), mas também aparecem os drageados —o de pistache e chocolate branco custa R$ 56. O portfólio também inclui pastas de avelã e de pistache. Na loja física, funciona uma cafeteria que oferece sugestões como chocolate quente cremoso (R$ 16) e bolo de musse com crocante e frutas vermelhas (R$ 24).

/R. Moreira e Costa, 482, Ipiranga, região sul, tel. (11) 99237-2589, @flavorati_

**GALLETTE CHOCOLATES**
A engenheira elétrica Gislaine Gallette mudou de carreira e se especializou na produção de chocolate bean to bar (da amêndoa à barra) feito com cacau brasileiro. Há bombons de queijo em três versões: brie com creme de damasco, ganache de gorgonzola com geleia de pera e romeu e julieta, com queijo da Canastra (R$ 96). Entre as barras, a de cupuaçu custa R$ 29,90. Oferece chá de cacau produzido com a casca do fruto torrado (R$ 21,50).

/R. Augusto Tolle, 245, Santana, região norte, tel. (11) 98109-3640, @gallettechocolatesbr

**KOPENHAGEN**
Tradicional na escolha de presentes, a rede tem mais de 90 anos de história. As línguas de gato (R$ 29) são um dos clássicos do extenso portfólio, que inclui produtos sem lactose, amargos, brancos, recheados, crocantes ou em barra. A novidade do ano é a minitrufa amarga de frutas vermelhas (R$ 3,50 a unidade). Quem tem restrição a açúcar encontra a linha Soul Good —o tablete ao leite custa R$ 31,90.

/Shopping Metrô Tatuapé - r. Dr. Melo Freire, s/nº, Tatuapé, região leste, tel. (11) 2092-9570, @kopenhagen_

**LINDT**
A marca suíça está presente no Brasil desde 1969 com seus produtos, mas só em 2014 abriu sua primeira loja por aqui. Com operação própria, comanda endereços espalhados em shoppings pelo país. A lata em formato de coração, uma das opções mais buscadas para presentes, custa R$ 99,90 no tamanho grande. Os tabletes dark chili, com pimenta, e o dark menta saem por R$ 28,90. Os produtos também aparecem em versões sem leite ou açúcar.

/Shopping Cidade São Paulo - av. Paulista, 1.230, Bela Vista, região central, tel. (11) 4858-7260, @lindt_brasil

**MARIA BRIGADEIRO**
A marca, que começou a produzir brigadeiros artesanais em 2007, tem um cuidado especial com a qualidade do cacau. A caixa com quatro unidades do doce custa R$ 28. Os brigadeiros têm diferentes sabores e toppings. Entre as receitas, aparecem fava de baunilha com cookies, coco fresco, maracujá, limão, cupuaçu e chocolate branco. Além dos enrolados, há versões para comer de colher (R$ 20; 50 g).

/R. Simão Álvares, 341, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 94974-0048, @mariabrigadeirooficial

**MICA CRAFTED CHOCOLATES**
É conhecida por embalagens e bombons criativos e coloridos, que enchem os olhos de quem os recebe ou passa por uma das duas unidades. Há variedade de sabores, como maracujá, coco, morango e azeite. Entre os exclusivos da marca, o de batatinha chips é um destaque. A caixa de papel com quatro unidades sai por R$ 48. Vale provar também o chocolate quente, feito para comer de colher (R$ 19), que leva na composição ganache 54% e é acompanhado de marshmallows.

/R. Artur de Azevedo, 1.199, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 97620-0210, @micachocolates

**MISSION CHOCOLATE**
A chocolatier americana Arcelia Gallardo, que já foi presidente da Associação Bean to Bar Brasil, criou em 2013 uma marca que usa ingredientes das Américas. Vende os produtos tanto online quanto em loja física. Na barra romeu e julieta, combina goiabada e cream cheese (R$ 30). Pelo mesmo preço, o chocolate de rabanada leva canela e açúcar. Há outros sabores bem brasileiros como pão de mel, pamonha e arroz-doce.

/R. Califórnia, 808, Cidade Monções, região sul, tel. (11) 99380-2222, @missionchocolate

**OPERA GANACHE**
Em 2024, fechou sua loja física, que funcionou durante 21 anos. Mas o chef Rafael Barros continua vendendo suas boas sugestões pelo WhatsApp. Há um cardápio com opções da casa, mas também atende demandas personalizadas. O combo com 16 trufas de chocolate ao leite com ganache de rosas sai por R$ 90. O naked cake, feito de massa de baunilha com creme e frutas vermelhas, custa R$ 280.

/WhatsApp (11) 99411-8963, @operaganache

**PRISCYLA FRANÇA CHOCOLATES**
A chocolateira que dá nome ao endereço não usa essências ou saborizantes artificiais nos seus chocolates, cujo cacau vem de produtores dos estados do Amazonas e do Espírito Santo. No portfólio, aparecem sabores autorais, como o chocolate de abóbora e coco (R$ 32) ou a barra especial com pipoca caramelizada, adoçada com maçã em pó (R$ 45). Na linha sem lactose, o foco é o cacau amazônico. A barra de chocolate 60% custa R$ 34.

/R. Alexandre Dumas, 839, Chácara Santo Antônio, região sul, tel. (11) 94223-1986, @chocolatespriscylafranca

**RENATA ARASSIRO CHOCOLATES**
A especialista que dá nome à loja é conhecida pelo trabalho com chocolate belga. Seus bombons, carro-chefe da casa, são famosos por serem coloridos e moldados em pequenas esculturas. Os produtos incluem versões de chocolates ao leite, meio amargo, ruby, branco, maciços e recheados. A caixa de luxo, por exemplo, com 36 bombons, custa R$ 349. Há também a tradicional língua de gato (R$ 25) e o chocolate quente (R$ 18). Já o pão de mel de amarena, folheado, sai por R$ 20.

/R. Pascal, 1.195, Campo Belo, região sul, tel. (11) 94563-2411, @renataarassirochocolates

INÊS 249

O MELHOR DE são paulo gastronomia restaurantes, bares & cozinha 2024 FARINHA DE TRIGO Datafolha

POR TRÁS DE UMA GRANDE RECEITA

TEM SEMPRE UMA GRANDE FARINHA.

Dona Benta

ELEITA, PELA 6ª VEZ, A MELHOR FARINHA DE TRIGO.

**FARINHA TIPO 1**

A clássica e premiadíssima. Perfeita para receitas de bolos, pães e muito mais.

Nossa linha tem produtos para vários tipos de preparações e usos.

# Frida & Mina e Pinguina

**Fernanda Mena**

Duas certezas acompanham visitas às sorveterias eleitas as melhores de São Paulo: refrescar-se docemente sobre casquinhas crocantes e encarar uma fila até o Éden. Em sábados deste outono com temperaturas de verão, a Frida & Mina e a Pinguina, escolhidas pelo júri, levaram essas regras ao limite.

Há dez anos disputada, a Frida & Mina costuma hipnotizar uma fila cotidiana com o perfume de baunilha de suas casquinhas feitas na hora. O colorido do sobrado em Pinheiros e os (poucos) assentos criados na calçada tornam a espera parte do programa. Passo a passo, o percurso rumo ao pequeno balcão luminoso levou 31 minutos. A espera motivou uma recompensa de duas bolas (R$ 25; uma bola é R$ 16).

Comandada pelo casal Fernanda Bastos e Thomas Zander, a casa surgiu com a proposta de fazer sorvetes sem itens industrializados. O morango com vinagre balsâmico é orgânico, o mel do crocante de macadâmia é da Serra da Bocaina, a flor de sal que vai com caramelo vem do Rio Grande do Norte.

Além desses sabores consagrados na casa, a sorveteria tem experimentações etíli-

→ **Frida & Mina**
R. Artur de Azevedo, 1.147,
Pinheiros, região oeste,
WhatsApp (11) 2579-1444,
@fridaemina

**À esq., sorvetes de crocante de macadâmia, mirtilo com doce de limão-siciliano e maracujá, da Frida & Mina; à dir., sorvete de morango e de chocolate branco com caramelo e macadâmia, da Pinguina**

cas, como cerveja com chocolate e cachaça com mel e limão, e criações para comer de olhos fechados, como a laranja com biscoito de castanha-de-caju. Com tudo isso, minha companheira de oito anos garante que bom mesmo é o de maracujá: “Azedinho!”.

Frutas têm lugar especial também na Pinguina, aberta em 2019 pelo casal Larissa Schutze e João Naufal. A sorveteria celebra cinco anos com três endereços e surpresas constantes nas vitrines, algumas fruto de parcerias com chefs e confeiteiros.

Na loja da Pompeia, a fila diante do balcão com os 12 sorvetes do dia levou 26 minutos. Provar os sabores novos —ou rever já conhecidos— era o ritual comum. Atraía curiosidade especial o sorvete azul, de baunilha com semente de jenipapo, em receita do chef César Costa, do restaurante Corrutela.

Na Pinguina há sabores sazonais, do caju ao araçá-boi, e criações, como cidreira com limão e gengibre, suave até demais. Pistache, jabuticaba e sorbet de morango são presenças mais frequentes sobre as casquinhas quadriculadas, levíssimas e feitas na hora, em uma (R$ 16) ou duas bolas (R$ 22).

→**Pinguina**
R. Medeiros de Albuquerque, 337, Vila Madalena, região oeste, @pinguina_sorveteria

## ALBERO DEI GELATI

Conhecida pela preocupação com a sazonalidade dos ingredientes que usa em suas receitas, opera em três endereços. Define seu gelato como agrícola, feito com matéria-prima de pequenos fornecedores locais. Nos sabores, destaque para aqueles com frutas da mata atlântica, como uvaia e cambuci. Há outros exemplares, entre eles morango, amora e ricota com doce de leite. O copo pequeno, de até dois sabores, sai por R$ 16. Já o grande, com três, custa R$ 27. A sorveteria tem também delivery, com opções de 1,3 litro (R$ 130), 500 ml (R$ 65) e 350 ml (R$ 43).

/R. dos Pinheiros, 342, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 95824-3818, @albero_br

## ALFREDDO VEGGANI

A marca tem duas unidades em São Paulo especializadas em sorvete à base de leites vegetais ou água. Sem a adição de açúcar, as receitas têm sabores de frutas, como morango, coco, goiaba e pera, mas não se restringem a eles —chocolate belga e pistache, por exemplo, estão entre as opções. O pote pequeno, que acomoda dois sabores, custa R$ 16, enquanto o maior, que abriga até três, R$ 19. O cliente também pode levar para casa embalagens de 500 ml que custam a partir de R$ 49.

/R. Dona Inácia Uchoa, 271, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 2257-2700, @alfreddoveggani

## ARTISANO GELATO

Sorvetes de boa qualidade, como o de manga (R$ 64), sem açúcar adicionado, e o de pistache (R$ 74), feito com um blend crocante do ingrediente, são vendidos por meio de delivery ou em lojas físicas como Empório Fasano e Casa Santa Luzia. Os potes, que comportam 500 ml, também guardam outras opções como o mil-folhas de baunilha (R$ 79), que mescla, na embalagem, esse sabor, discos de massa folhada e sorvete caramelo toffee e flor de sal.

/artisanogelato.com.br, tel. (11) 97810-3401, @artisanogelato

## BACHIR

Nascida na década de 1930 no Líbano, onde tem 50 lojas, chegou à capital paulista em 2021. Muitos dos clientes são atraídos pela generosa camada de pistache que os gelados podem receber. Os sabores, que remetem ao Oriente Médio, também se destacam. Um deles é o ashta, sorvete de leite com flor de laranjeira. Mas há também halawa, tradicional doce à base de gergelim. Entre os sorbets, feitos com água, há versões de tâmara, damasco, frutas vermelhas e manga. A bola simples com cobertura de pistache importado do Irã custa R$ 21. Sem esse adicional, sai por R$ 15.

/R. Diogo Jácome, 686, Moema, região sul, WhatsApp (11) 97301-7070, @bachirbrasil

## BACIO DI LATTE

São mais de cem unidades no país seguindo a receita italiana para a fabricação de um sorvete de resultado cremoso. Um dos sabores mais clássicos, que leva o nome da marca, mistura leite e creme de leite. Outro conhecido é o de cereja silvestre, que tem como base baunilha e leva calda preparada com frutas vermelhas. Na ala dos que não levam leite, o fragola, de morango, é queridinho dos clientes. O copo P, com até três sabores, custa R$ 18,95. Há também casquinha, que pode ser recheada de gianduia ou pistache (R$ 21,95).

/Av. Braz Leme, 2.378, Santana, região norte, @baciodilatte

## BAOBÁ SORVETES ARTESANAIS

Os sorvetes da marca são feitos sem conservantes e sem aromatizantes. Os sabores variam de acordo com a sazonalidade dos ingredientes, incluindo frutas que fogem ao óbvio. É possível encontrar nas geladeiras sorbet de lichia, maçã verde, jabuticaba, cupuaçu e jaca. Um dos clássicos é o doce de leite mesclado, com massa e pedaços do doce produzido na casa. Entre as versões sem açúcar, o cliente encontra a de café e a de paçoca, em casquinha com dois sabores (R$ 22) ou três (R$ 24,50). Tem unidades no Jardim Paulista e em Moema.

/R. Peixoto Gomide, 1.078, Jardim Paulista, região oeste, WhatsApp (11) 94102-0122, @baoba.sorvetesartesanais

## CANGOTE

O público faz o pedido diretamente no balcão desta sorveteria de jeitão descolado. Como praticamente não há espaço no salão, visitantes se reúnem do lado de fora para desfrutar da guloseima —quem conseguir, pode se instalar em um dos poucos bancos da calçada. Nos sabores, aparecem composições à base de água e frutas, entre elas seriguela, coco verde e goiaba. Há também opções elaboradas, como leite no chocolate baiano e torta búlgara. O copinho com duas bolas custa R$ 18, e a casquinha com dois sabores sai por R$ 21.

/R. Aureliano Coutinho, 278, Vila Buarque, região central, tel. (11) 97825-9452, @cangotesorvetes

## CUOR DI CREMA

Aberta em 2012, segue a tradição das gelaterias artesanais da Itália. São sete unidades que oferecem sorvetes à base de leite e de água, com frutas frescas na receita. Entre os sabores nas cubas frias estão os tradicionais pistache e fior di latte, mas também incluem Ninho com Nutella e caramelo com flor de sal. As massas podem ser servidas em copinhos nos tamanhos P, M e G (a partir de R$ 17) ou em casquinhas. Também fazem sucesso os doces, a exemplo dos macarons, que custam R$ 8 a unidade.

/Shopping Vila Olímpia - r. Olimpíadas, 360, piso 3, Vila Olímpia, região sul, tel. (11) 94777-2736, @cuordicrema

## DA PÁ VIRADA

Em suas cinco unidades, produz sorvetes sem corantes e conservantes. Cerca de 200 sabores rotativos são servidos em copo ou casquinha. Há versões tradicionais, à base de leite ou sem, e também sugestões da casa. Entre elas, estão sorvetes alcoólicos como café irlandês, que leva uísque, Amarula e vinho tinto com abacaxi. Quem quiser fugir do álcool encontra sabores como avocado e erva-mate. Campeão de vendas, o sorbet de cacau sai por R$ 30 no pote de 240 ml.

/R. Cardoso de Almeida, 1.021, Perdizes, região oeste, tel. (11) 97068-0534, @dapaviradagelateria

## DAMP SORVETES

Nas vitrines da marca familiar fundada em 1970, há 54 sabores, alguns deles nostálgicos —como zabaione, coco com abóbora e menta com flocos. Entre as opções mais comuns, aparecem chocolate, flocos e limão. Mas o cardápio também tem sugestões mais inventivas, como brie com damasco, gorgonzola com nozes e água de rosas. A bola no copinho custa R$ 14,30. Dá também para colocar o sorvete na casquinha (R$ 30, duas bolas). Chamam atenção no menu sobremesas de sorveterias das antigas, como cassatas.

/R. Lino Coutinho, 983, Ipiranga, região sul, tel. (11) 2274-0746, @dampsorvetes

## DAVVERO GELATO TRADIZIONALE

Rede de sorvetes prestes a completar dez anos, tem mais de 30 endereços espalhados por diferentes cidades do Brasil —só em São Paulo, são seis. Em todos eles, as geladeiras da marca exibem 24 sabores. Aparecem os sorbets, feitos só com água, como o de manga-palmer, que mantém pedacinhos da fruta, e o de uva-vitória, adoçado com estévia. O copinho pequeno, que comporta duas bolas, custa R$ 18,99. Já no grande, que ganha mais um sabor, o valor sobe R$ 2. Quem preferir, pode optar pela casquinha (R$ 21).

/R. Pais de Araújo, 129, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 3881-6552, @davverogelato

## DUMBO FINEST ICE CREAM & MORE

A especialidade da casa são os sorvetes soft, aqueles que saem direto da máquina em textura mais aerada. Nas quatro unidades em São Paulo, são encontrados quatro sabores: pistache, morango, baunilha e chocolate. Mesclados ou puros, recebem calda de frutas ou chocolate, além de toppings como pipoca. O destaque da casa são os taiyakis (R$ 25), um waffle japonês em formato de peixe cônico que pode substituir a casquinha tradicional. Feitos na hora, eles também podem receber recheios antes do sorvete ser adicionado.

/Shopping Anália Franco - av. Reg. Feijó, 1.739, Vila Regente Feijó, região leste, @dumboicecream

### GELATO BOUTIQUE

A chef-gelatier Marcia Garbin, que trabalhou na Itália, faz receitas autorais nas duas unidades da marca. No caffè-lime, ela combinou café com suco e raspas de limão. Refrescante, o tropicale mistura sorbet de manga com maracujá. Entre as versões feitas com leite, que é comprado cru e pasteurizado na própria casa para manter a textura, está o de trufa de maracujá (R$ 19, o potinho de 140 ml).

/R. dos Pinheiros, 444, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3541-1532, @gelatoboutique

### LE BOTTEGHE DI LEONARDO

O foco da rede italiana que há nove anos chegou ao Brasil são os sorvetes sem conservantes que levam ingredientes sazonais. Entre as opções feitas com frutas estão mirtilo e mamão papaia. Outro que faz sucesso é o frutti di bosco, com frutas vermelhas, e o queijo mascarpone italiano. Os potes variam do mini ao grande.

/R. Oscar Freire, 42, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3898-4517, @lebotteghedileonardobrasil

### MARCO POLO GELATERIA E CAFFÈ

Na região do Tatuapé, sabores tradicionais, como morango, maracujá e limão, convivem com outros como brownie, que leva pedaços desse bolinho com nozes e doce de leite. Outro que faz sucesso é o batizado com o nome da casa, com café, baunilha e amêndoas caramelizadas. A casquinha pequena com dois tipos custa R$ 16; a média, R$ 21. No mesmo bairro, a marca tem a Piccolo Gelateria, versão pocket da matriz, que também vende doces.

/Lgo. Nossa Sra. do Bom Parto, 57, Tatuapé, região leste, tel. (11) 3805-4005, @marcopolo_gelateria

### MARE DI SAPORE

A sorveteria que nasceu em Santos veio para São Paulo há três anos. Entre as versões de frutas há morango, melancia com gengibre, laranja e frutas vermelhas. Mas as receitas também se inspiram em ingredientes tradicionais de regiões do país, como cupuaçu e bacuri. Os sabores podem vir em casquinha artesanal de até dois sabores (R$ 25) ou em potes de três tamanhos. Para receber em casa, o pote de 500 g custa R$ 68,60.

/R. Simão Álvares, 1.029, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 99667-1029, @maredisapore

### MOMO GELATO

Carioca, a gelateria tem feito sucesso na rua Oscar Freire, onde fica a unidade paulistana. O pote piccolo, o menor, que recebe até dois sabores, custa R$ 25. Ele pode ser preenchido com sugestões mais tradicionais, como pistache e romeu e julieta. Há espaço também para sabores da casa. O neromomo, produzido a partir de cacau 73% com leite desnatado, tem gosto intenso. Já o momonutty combina massa de avelã com creme de Nutella.

/R. Oscar Freire, 168, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 99400-9925, @momogelateria

### MOOI MOOI

O endereço comandado pelo chef espanhol Oscar Bosch, do Nit, Tanit e Cala, e Mel Kolanian oferece a possibilidade de acrescentar ingredientes diretamente à massa do sorvete —uma máquina mistura tudo e despeja a combinação na casquinha ou no pote (a partir de R$ 24). Mas há também sugestões da casa. O pop my corn leva sorvete de leite misturado com pipocas caramelizadas e flor de sal (R$ 25). Pelo mesmo preço, o King Kong é feito com banana e crumble, banhado em chocolate. Quem preferir sorbets, à base de água, encontra o amazônico, com açaí e biscoito de macadâmia.

/R. Manuel Guedes, 249, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 94456-8050, @mooimooi.br

### NICE CREAM

A ideia da marca é oferecer sorvetes preparados com ingredientes naturais, sem aditivos. São dez sabores servidos todos os dias em cascas ou potes. Já apareceram ali chá-verde com cereja amarena, panacota com milho-verde e gengibre com caramelo de mascavo e missô. A casquinha com um sabor sai por R$ 19; já a média, com dois, custa R$ 27. Oferece sobremesas como o merengue, que leva casquinha com morango, sorvete de baunilha, calda de frutas vermelhas e chantili (R$ 42).

/R. Vicente Leporace, 1.060, Campo Belo, região sul, tel. (11) 5044-0378, @nicecream.br

### PINE CO.

Combina receita autoral de casquinha com massas artesanais que mudam a cada estação. Dá para preencher os cones, que levam um toque de canela na composição, com sorbets como o de morango com limão. Entre as opções preparadas com leite, o maracujá com chocolate branco rivaliza com o mascarpone, que leva também figo e nozes. A casquinha média com dois sabores custa R$ 22. É o mesmo preço do copo médio, que recebe até três sabores.

/R. Mateus Grou, 140, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3064-1480, @gelatopine.co

### SAN LORENZO GELATERIA

As receitas do chef Brenno Floriano aparecem nos dois endereços da marca: na matriz, no Morumbi, e no mais recente, no Itaim Bibi. Na vitrine, 60 sabores se revezam nas cubas com 16 opções diárias. Há sugestões da casa, entre elas gorgonzola, rosas e trufas, e sabores tradicionais, como chocolate, romeu e julieta e abacaxi. São três tamanhos de potinho: P (R$ 21), M (R$ 24) e G (R$ 27). No maior, o cliente mistura até três sabores.

/Av. Jorge João Saad, 900, Morumbi, região oeste, tel. (11) 2893-0387, @sanlorenzogelateria

### SORVETERIA DO CENTRO

O sorvete com bacon e torresmo servido ali entrega a identidade dos donos do local, os chefs Jefferson Rueda e Janaína Torres, sócios d'A Casa do Porco. As casquinhas recebem massas artesanais que ficam entre R$ 20 e R$ 30. O merengão mistura morangos em pedaços, calda de leite, suspiro, pimenta-rosa e poejo, erva mentolada. O de goiaba segue a mesma preparação. Há versões à base de água de morango e limão.

/R. Epitácio Pessoa, 94, República, região central, tel. (11) 3129-8735, @sorveteriadocentrosp

### SORVETES BÁRBAROS

A lista de sabores, sempre feitos sem corantes e conservantes, é rotativa e fica disponível nas redes sociais da sorveteria. As receitas fogem do comum: já entraram na vitrine massa de queijo do reino, abacaxi com jambu e café com tapioca. Há sempre opção para veganos, a exemplo do feito com cupuaçu e o de morango batido com banana. As massas são servidas em potinhos, acompanhados de um biscoito triangular. Uma bola custa R$ 13,50; duas saem por R$ 19,50; três, por R$ 29,50.

/R. Caiubí, 1.461, Perdizes, região oeste, @barbarossorveteria

### TEM UMAMI

No Copan, funciona como cafeteria, padaria e sorveteria. Trabalha com sorvete soft, feito na frente do cliente, de resultado aerado e leve. As máquinas servem só dois sabores, que variam a cada semana. Já passaram por lá 28 opções —entre elas romeu e julieta com queijo azul da Serra das Antas. Os insumos vêm sempre de pequenos produtores, como o fubá usado na casquinha. A versão de cone simples feita com baunilha do cerrado custa R$ 15, enquanto a completa, com calda de ganache, avelã e paçoca, R$ 20. Lá o cliente ainda pode escolher a casquinha de croissant da casa, com acréscimo de R$ 8.

/Av. Ipiranga, 200, lojas 33 e 74, República, região central, tel. (11) 95357-4422, @temumami

### WALNUTS

O menu traz dez sabores divididos entre os que têm base de leite ou de água. Na primeira seção, há versões autorais de cupuaçu com chocolate branco e morango com hortelã e chocolate. Quem opta por sorbets encontra estilos refrescantes, a exemplo do de maracujá com gengibre e do de pink lemonade, uma mistura de morango, amora e limão. A casquinha com uma bola custa R$ 15 e, com duas, R$ 22. Tem dois endereços: na Vila Clementino e na Vila Mariana.

/R. Morgado de Mateus, 195B, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 5082-1824, @walnutssorvetes

# Z Deli

**Naná DeLuca**

"Quem não arrisca não petisca", diz o ditado, ao passo que "de seguro morreu o velho", diz o outro. Experimentando os sanduíches da Z Deli constata-se que os dois ditos populares convivem muito bem no cardápio, que agrada tanto quem gosta de ousar quanto quem prefere a zona de conforto.

Para aqueles no primeiro grupo, os aventureiros gastronômicos, vale apostar no sanduíche de língua bovina, defumada e cortada em fatias finíssimas, que vêm em quantidade abundante no recheio. O lanche é finalizado com mostarda forte e molho tártaro. A combinação de sabores é vibrante, surpreende e evidencia a assinatura Z Deli: ingredientes frescos e execução irretocável.

É impossível falar da casa sem destacar seus pães artesanais e a maneira como eles se adequam bem aos diferentes tipos de sanduíches. Desde o pão de brioche dos hambúrgueres, leve e macio, ao pão de centeio crocante, cada tipo é pareado com o recheio ideal.

Há várias opções entre as escolhas clássicas no reino dos lanches. O club sandwich

→**Z Deli**
R. Bento Freitas, 314, República, região central, tel. (11) 3129-3162, @zdeli.zdeli

e o de pastrami entregam o que se espera do mix consagrado de embutidos com mostarda forte e maionese. Para fãs do hot dog, na Z Deli dá para optar pela combinação simples da salsicha da casa com mostarda rústica ou ir além com o cheese dog, que acrescenta queijo fundido e cebolinha à mistura.

Ainda na zona de conforto, vale experimentar o croque monsieur. A versão zdeliana desse clássico francês extrapola o lanche: é uma refeição com bastante sustância, um café da manhã bem reforçado. O pão de forma gratinado, embebido em molho bechamel, tem tudo para agradar quem gosta da combinação de molhos cremosos com presunto e queijo.

Nas duas ocasiões em que a reportagem visitou a unidade da Z Deli no centro de São Paulo não houve fila de espera, embora elas não sejam incomuns e convém que o cliente se prepare para aguardar, dependendo do dia e horário que escolher. E, enfim, é preciso reforçar outro bom destaque: o serviço ágil e sempre gentil, que completa uma experiência agradável ao paladar e além.

**Sanduíche Reuben, feito com pastrami, queijo prato, chucrute, molho especial e mostarda no pão de centeio, acompanhado de picles**

### BAO N' SANDO
A casa é liderada pelo chef Roberto Satoru, à frente também do restaurante Ícone Asiático. O sando, sanduíche nipônico feito com fatias de pão macio, o shokupan, pode ser recheado com filés de pancetta à milanesa, picles de pepino e molho tonkatsu (R$ 38). O bao pode ter recheio de karaage, sobrecoxa de frango desossada, empanada e frita com molho sweet chilli, gergelim e cebolinha (R$ 31). Os pedidos são feitos no balcão de uma portinha, para comer em mesas na calçada.

/R. Wisard, 397, Vila Madalena, região oeste, tel. (11) 99821-7777, @bao_n_sando

### CHIMI CHORIPANES
Surgiu há cinco anos, em Pinheiros, e se espalhou por todas as regiões da cidade tendo como especialidade o choripán, sanduíche tradicional argentino, composto por linguiça grelhada (chorizo), queijo e molho chimichurri. Aqui, ele aparece em diferentes versões, com linguiça artesanal suína grelhada na parrilla. Neste ano, a casa lançou hambúrgueres smash que, no lugar da carne, levam discos de choripán. Um exemplo é o provoleta smash triplo, com três smashes de linguiça, três fatias de provolone derretidas na brasa, maionese de páprica picante e chimichurri (R$ 32).

/R. Guaraiúva, 620, Cidade Monções, região sul, tel. (11) 2307-3533, @chimichoripanes

### FATZ DELÍCIAS
A lanchonete funciona até de madrugada, quando costuma ficar lotada de jovens que saem das baladas na região. O menu inclui sanduíches como o Travis pastrami, que leva fatias de pastrami, queijo derretido, molho e picles no pão de forma na chapa com manteiga (R$ 49), e hambúrgueres, como o que tem o nome da casa, feito com carne bovina ou vegetal, queijo, molho, alface, tomate e cebola picada (R$ 27). Donuts coloridos ficam expostos numa vitrine, e raspadinhas saem direto de uma máquina.

/R. Cunha Gago, 854, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3037-7273, @fatzdelicias

### FÔRNO
O sanduíche de pastrami é a estrela do restaurante com lugares disputados, dos mesmos sócios da Holy Burger. Na receita também vai maionese de dill e picles de pepino no pão de campanha feito na casa. É servido nos tamanhos pequeno (R$ 55) e grande (R$ 90), acompanhado de batatas. O pastrami surge ainda na famosa coxinha, com creme de queijo, maionese de Sriracha e grana padano (R$ 42; quatro unidades) e no hot dog, que leva salsicha, queijo Colby Jack, mostarda, sour cream e jalapenho na massa de pizza (R$ 55).

/R. Cunha Horta, 70, Vila Buarque, região central, WhatsApp (11) 98195-7207, @forno_sp

### FREVO
O beirute preparado na lanchonete, fundada na década de 1950, virou um clássico paulistano. São 13 versões, servidas nos tamanhos grande e pequeno. O moda da casa é montado com rosbife, queijo derretido, presunto e tomate no pão sírio (R$ 56 o grande; R$ 31,80 o pequeno). Uma opção mais elaborada é feita com carpaccio de rosbife, molho de alcaparra com parmesão, alface e muçarela de búfala (R$ 69,90 e R$ 40). Há outros que levam atum, linguiça calabresa, filé-mignon à parmegiana e contrafilé, além de sanduíches variados.

/R. Augusta, 1.563, Consolação, região central, tel. (11) 3284-7622, @frevo_lanches

### HOT PORK
Fundado pelos chefs d'A Casa do Porco, é especializado em cachorros-quentes artesanais —a linguiça, por exemplo, usa carne de porco caipira da própria fazenda da dupla. A salsicha ganha complemento de picles de cebola roxa, ketchup de maçã com especiarias, mostarda fermentada com tucupi e maionese no pão de leite em uma das opções (R$ 31). Há também versão vegetariana, com tofu e cogumelos.

/R. Bento Freitas, 454, República, região central, tel. (11) 3129-8735, @hot.pork

### IXE
Instalado num pequeno sobrado de esquina na Pompeia, oferece sanduíches e drinques feitos com cachaça. Uma das sugestões é o chamado rosbife Ixe, com picles, cebola roxa e molho tártaro no pão de fermentação natural, por R$ 41. Para quem busca algo do mar, outra pedida leva camarão, ovo, repolho, acelga, cenoura e maionese oriental servido no pão brioche (R$ 40). Do lado vegetariano, o beirute cabra é montado com abobrinha grelhada, queijo, homus de ervilha, menta, castanhas e queijo de cabra (R$ 38). Para beber, o Lampião leva dois tipos de cachaça, laranja, limão e mel, por R$ 28.

/R. Cotoxó, 404, Pompeia, região oeste, tel. (11) 99739-5185, @ixesanduiches

### LABAKI DELISHOP
Paula e Philipe Labaki, mãe e filho, comandam a marca especializada em pastrami, que funciona por delivery e retirada. A carne, produzida artesanalmente por lá, surge em diferentes sanduíches, como o chamado Reuben Labaki, que leva ainda queijo emmenthal e molho russo no pão de campanha (R$ 62). Já o uncle Phill crispy bacon combina carne angus em iscas, cebola caramelizada, creme de queijo, geleia de bacon e crispy de cebola (R$ 40). O pastrami pode acompanhar ainda as batatas fritas, por R$ 36.

/R. José Antônio Coelho, 557, Vila Mariana, região sul, tel. (11) 98112-7030, @labakidelishop

### MATILDA LANCHES
É a casa mais informal da chef Renata Vanzetto, dedicada aos sanduíches. O x-cogumelo veggie leva hambúrguer de shiitake com parmesão, cebola roxa, maionese, alface, tomate, picles e queijo, tudo isso envolto por repolho roxo (R$ 36). A folha pode substituir o pão em outros hambúrgueres, como o cheddar, montado com um burger smash, cheddar, maionese apimentada, cebola caramelizada e agrião (R$ 37).

/R. Mateus Grou, 31, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3064-9161, @matildalanches

### PONTO CHIC
O endereço centenário atrai clientes em busca do bauru, receita inventada por lá. Servido frio, o lanche é preparado com fatias finas de rosbife, tomate, pepino em conserva e uma mistura de quatro queijos fundidos no pão francês (R$ 38,70). Quente, o seleto vem no pão francês com rosbife, presunto, tomate, pepino em conserva e a mistura de queijos (R$ 40,72).

/Lgo. do Paissandu, 27, Centro, WhatsApp (11) 98996-7052, @pontochicsp

### QUI O QUA
É um misto de lanchonete e confeitaria. Lá, brilha o panini, pão com pouco miolo e casca crocante popular na Itália. Ele é feito com um blend de farinhas italianas moídas na pedra. São cinco opções de recheio, como o chamado monopoli, com tartare de salmão, abobrinha grelhada, muçarela fior di latte, maionese de dill, cebola roxa e agrião (R$ 49). A sugestão vegetariana leva berinjela, muçarela fior di latte, molho de tomate, manjericão e parmesão (R$ 40).

/Al. Olga, 379, Barra Funda, região oeste, tel. (11) 91265-2244, @_quioqua

### SISTTINA ITALIAN SANDWICH SHOP
A casa prepara carnes defumadas para compor os sandubas. Uma das pedidas leva porchetta no pão ciabatta com queijo, tomate grelhado, rúcula e pesto (R$ 58). A bochecha suína ganha companhia de rúcula, picles de cebola roxa e vinagre balsâmico (R$ 53). Todos os dez sanduíches acompanham batatas fritas.

/R. Mourato Coelho, 24, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 3082-1820, @sisttina

### TOSQUINHO
O destaque é o xis, um sanduíche prensado feito num pão de hambúrguer de 15 centímetros de diâmetro, típico do Rio Grande do Sul —ele também é oferecido em uma versão com 12 cm. São dez opções bem recheadas, como o que leva costela suína, queijos prato e muçarela, farofa de bacon, milho, ervilha, tomate, alface americana, maionese, mostarda e ketchup, por R$ 39.

/R. Camilo, 763, Vila Romana, região oeste, @tosquinholanches

**ACTORS BURGUERS**
O ator Caio Castro abriu esta lanchonete há dois anos com o cozinheiro e apresentador Edu Guedes. Os hambúrgueres são clássicos, de estilo smash (mais finos), servidos num salão de inspiração retrô. O combo chamado gordo bacon inclui pão com dois discos de carne, queijo derretido, maionese de bacon e bacon, mais batata frita e bebida, por R$ 32,90. O Elvis salada leva dois hambúrgueres, queijo derretido, molho especial, alface e tomate por R$ 31,50, com bebida e batata frita.

/R. Teodoro Sampaio, 912, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 99485-8281, @actorsburguers

**BULLGUER**
A rede, uma das pioneiras a oferecer o smash burguer, completa dez anos com unidades até em Portugal. O lanche com o nome da casa é montado com carne, queijo, picles e molho da casa no brioche, por R$ 29. Pelo mesmo preço, outra pedida popular é o stencil, que leva carne, queijo, cebola roxa, tomate, alface e molho no pão brioche. Também há hambúrgueres feitos com frango, como o chicken hot honey: pão com gergelim, sobrecoxa de frango frito, queijo prato, picles, maionese e mel apimentado (R$ 34).

/R. Ana Benvinda de Andrade, 192, Santana, região norte, @bullguer

**BUZINA**
Para abrir o apetite, as batatas fritas vêm com diferentes coberturas, como a de creme de queijos e linguiça tipo espanhola moída, por R$ 39. O hambúrguer chamado parm faz sucesso com pão brioche, carne, tomate chapeado e parmesão ralado na hora que cobre quase todo o lanche, para comer no prato —sai por R$ 39 o simples e R$ 57 o duplo. Todos os hambúrgueres podem ser substituídos pela versão vegetal. Para arrematar, peça a sobremesa tres leches, um bolo gelado com doce de leite argentino (R$ 26), uma receita da família do sócio Jorge Gonzalez.

/R. Pe. Carvalho, 30, Pinheiros, região oeste, WhatsApp (11) 98845-7550, @buzinaburgers

**CABANA BURGER**
A rede, que surgiu em 2016, continua badalada. As batatas fritas ganham parmesão ralado e toque de azeite de trufas brancas, por R$ 24. O truffle burger, com 160 g de blend de carnes nobres, combina queijo cheddar, cebola caramelizada, pasta de alho negro com azeite trufado e molho no pão da casa, ao preço de R$ 47. Também oferece hambúrgueres de estilo smash, como o Cabana, com carne, queijo americano, alface, tomate e molho (R$ 47), e cerca de dez opções vegetarianas.

/R. Eleonora Cintra, 241, Tatuapé, região leste, WhatsApp (11) 94304-0323, @cabana.burger

**COW ME BURGER**
A hamburgueria familiar prepara lanches com blend de carnes de angus e wagyu (macia, com gordura marmorizada), grelhadas na parrilla. O que leva o nome da casa é feito com disco de 160 g, mix de queijos colby e prato, bacon artesanal, tiras de cebola grelhada, molho de tomate e maionese, por R$ 58. O chamado queijinho beleza tem mix de queijos derretidos que escorrem pelas bordas do pão com 160 g de carne, mais cebola grelhada e maionese —este sai por R$ 43.

/R. Apinajés, 1.360, Perdizes, região oeste, tel. (11) 98589-1120, @cowmeburger

**DCK BURGER**
Os hambúrgueres da casa são montados com discos altos ou de estilo smash, em pedidas como o patty melt, que vai no pão de forma caseiro com dois discos de 80 g, queijo americano feito por lá, molho e cebola roxa na chapa com manteiga, por R$ 43,90. O x-bacon 2.0 leva 160 g de carne angus, queijo, cebola roxa, maionese defumada e bacon (R$ 38,90). De sobremesa, o pudim de leite famoso da casa é frito, crocante por fora e gelado por dentro, coberto com chantili e calda de caramelo (R$ 25). Uma segunda unidade da hamburgueria fica na Vila Prudente.

/R. Demétrio Ribeiro, 605, Tatuapé, região leste, tel. (11) 2478-8948, @dckburger

**FAT COW**
A casa foi fundada por Luiz Filipe Souza e Fábio Moon —que não estão mais na sociedade. Serve sanduíches de pegada gourmet, como o chamado lambe lambe, que leva no pão disco um blend de cinco cortes bovinos, compota de cebola defumada, crisp de cebola, molho barbecue e maionese (R$ 59 no combo com fritas e bebida). Para acompanhar, as kimcheese fries são batatas fritas com kimchi e queijo derretido por cima (R$ 34).

/R. Iaiá, 173, Itaim Bibi, região oeste, WhatsApp (11) 3078-8098, @fatcowbr

**GUARITA BURGER**
A hamburgueria que destaca os smash burgers tem assinatura de Greg Caisley e Jean Ponce, do bar Guarita. Drinques criados ali podem acompanhar os hambúrgueres, como o GSP, que combina gim, concentrado de maracujá, água de pepino e pitada de sal, por R$ 35. De toque oriental, o chicken kimchi é feito com frango empanado frito com pimenta Sriracha, kimchi, alface e maionese da casa, ao preço de R$ 32. Boa pedida é o bacon couve smash, com carne, queijo, bacon, ovo, maionese e couve crocante —no combo com batatas fritas e bebida sai por R$ 59.

/R. Antônio Carlos, 288, Consolação, região central, @guarita.burger

**HAMBÚRGUER DO SEU OSWALDO**
Um clássico paulistano, faz hambúrgueres sem frescura desde 1966 no Ipiranga. O toque especial do cheese-salada, campeão de pedidos, é o molho de tomate caseiro. O lanche combina também disco fino de hambúrguer grelhado na chapa, queijo prato, alface e maionese no pão —custa R$ 31. No cardápio, há outras variações que adicionam ovo, calabresa e bacon.

/R. Bom Pastor, 1.659, Ipiranga, região sul, tel. (11) 93050-2976, @hamburguerseuoswaldo

**HOLY BURGER**
Mesmo 11 anos após sua fundação, a hamburgueria continua com lugares disputados e filas. O menu muda com certa frequência e traz sugestões como o burger com o nome da casa, que leva 180 g de carne, cheddar, alface-romana, tomate, picles, cebola roxa, bacon e maionese no pão brioche (R$ 55). O deli deli é montado no brioche com hambúrguer de 200 g e queijo cheddar, pastrami desfiado, picles e maionese de dill (R$ 56). Todos os lanches são acompanhados de fritas. Por R$ 60, dá para provar uma versão das batatas cobertas com sour cream, pastrami desfiado, pimenta Sriracha, páprica e gema de ovo.

/R. Dr. Cesário Mota Júnior, 527, Vila Buarque, região central, tel. (11) 93740-2735, @holyburgersp

**JOTA HAMBURGERS**
Num espaço arborizado na lateral do shopping Cidade São Paulo, na avenida Paulista, é a lanchonete de serviço informal e preços mais em conta dos mesmos donos da Z Deli e Ráscal. Estão disponíveis três opções de hambúrgueres de estilo smash, servidos sozinhos, na versão dupla ou em combo com batata frita e bebida. O Jota Jota combina pão, hambúrguer, queijo feito na casa, bacon, cebola roxa, picles e maionese —sai por R$ 39,90 no combo.

/R. Pamplona, 529, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 2853-0675, @jotahamburgers

**KOBURGER**
Os hambúrgueres feitos com carne de wagyu, considerada a raça de gado mais nobre do mundo, são a especialidade da casa. Ela pode ser provada em lanches como o spicy baconpiry, preparado no pão australiano com disco de 150 g, maionese, cebola caramelizada, anel de cebola e bacon mergulhado no molho adocicado e apimentado, com Catupiry gratinado no centro, por R$ 61. Pelo mesmo preço também sai a estrela da hamburgueria, o the koburger, que leva 250 g de carne e queijo americano no brioche, servido no ponto rosado na parte interna. Há unidades nos bairros da Vila Mariana e do Itaim Bibi e em Boituva, cidade no interior de São Paulo.

/R. Pe. Garcia Velho, 83, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 3031-1779, @koburgerhamburgueria

**LANCHONETE DA CIDADE**
Em 2024, a rede da Companhia Tradicional de Comércio, dona da marca, completa 20 anos. Com decoração inspirada nos anos 1960, serve uma variedade de hambúrgueres, dos mais tradicionais aos mais elaborados. Entre as sugestões, estão o clássico, preparado com carne, molho de tomate rústico e queijo da casa no pão artesanal (R$ 43), e o pig big, montado com dois smash burgers de porco caipira, alface, cheddar, molho especial, cebola e picles no pão com gergelim (R$ 49). Também fazem sucesso os milk-shakes.

/Av. Macuco, 355, Indianópolis, região sul, @lanchonetedacidade

**MEATS**
Na casa do chef Paulo Yoller, os hambúrgueres são criativos e fogem do tradicional pão, carne e queijo. Um dos exemplos é o chamado monstrinho, com hambúrguer de 180 g, mais 180 g de carne louca, cheddar, coentro, jalapenho, picles de pepino e cebola crocante no pão de mandioquinha (R$ 62). Um dos carros-chefes é o hooligan, feito com 180 g de carne, cheddar, picles de pepino, bacon e maionese à base de horseradish, wasabi coreano e karashi (R$ 49). Em todos os lanches a carne pode ser substituída por faláfel ou frango frito.

/R. dos Pinheiros, 320, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 2679-6323, @eatmeats

**MOBI HAMBURGUERIA**
Os hambúrgueres da lanchonete na zona norte são batizados com referências a Albert Einstein e ao mundo da física. Um dos mais pedidos, o paradoxo combina 160 g de carne com queijo cheddar derretido, tomate, alface americana, cebola roxa, picles de pepino agridoce e bacon no brioche (R$ 43). Já o relatividade leva 160 g de carne, queijo prato derretido, ovo frito, rúcula e bacon no brioche (R$ 45). O molho para regar o lanche fica à escolha do cliente e pode incluir maionese branca ou de páprica, ketchup de maçã ou mostarda e mel.

/R. Prof. Lourival Gomes Machado, 254, Santana, região norte, tel. (11) 2959-5508, @ mobi_hamburgueria

**NA GARAGEM**
Está instalada na garagem de uma casa numa rua arborizada de Pinheiros desde 2013. O clássico cheese-salada é preparado com carne grelhada, alface, tomate, cebola roxa, queijo prato e molho à base de cenoura e mandioquinha (R$ 33). O beef & much vem com carne grelhada, gorgonzola, cogumelos salteados, geleia de pimenta e bacon no pão australiano (R$ 41). Dá para trocar as fritas tradicionais por batata-doce, temperada com sal e alecrim, acompanhada de maionese da casa, por R$ 18.

/R. Benjamim Egas, 301, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 97237-7047, @nagaragemhamburgueria

**OSNIR HAMBURGUER**
Fundada em 1969 por Osnir Zerbinatti, a lanchonete foi uma das primeiras na capital paulista a fabricar o próprio hambúrguer. Hoje é comandada por seu filho e tem quatro unidades. O cardápio é extenso, com opções variadas de sanduíches clássicos e hambúrgueres. Saem da chapa pedidas como o cheese-picanha salada, com disco feito com 160 g de picanha, queijo, alface, tomate e maionese da casa (R$ 43,90), e o ancho burger B.O.B, que leva 160 g de ancho, queijo cheddar, farofa de bacon crocante, anéis de cebola e molho barbecue (R$ 44,90).

/Av. Jabaquara, 550, Mirandópolis, região sul, tel. (11) 5583-3055 e (11) 5581-8093, @osnirhamburger

**PÃO COM CARNE**
Seguindo o nome da casa, o lanche batizado simplesmente de hambúrguer leva apenas pão —selado com gordura suína na chapa— e 180 g de carne, por R$ 28. Há opções com mais complementos, como o cheese-bacon, com 180 g de carne bovina, queijo, bacon e cebola caramelizada (R$ 38), ou o quarteirola, que leva dois smash burgers de 90 g, queijos cheddar e prato, cebola, picles adocicado e molho da casa no pão com gergelim (R$ 35).

/R. Joaquim Floriano, 595, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 95139-9587, @paocomcarne_hamburgueria

**PATTIES**
Uma portinha é responsável por acumular filas de pessoas atrás dos smash burgers da casa badalada, que tem salão inspirado em lanchonetes americanas de décadas passadas. Os discos de carne têm apenas 40 g. Eles recheiam opções como o original, que combina dois hambúrgueres, queijo americano, picles, cebola, ketchup e mostarda (R$ 20), e o cheese-bacon, com dois hambúrgueres, queijo americano e bacon (R$ 23). Há versões com quatro discos de carne, com frango e vegetarianas —a dica é pedir mais de um sanduíche e incrementar com as batatas fritas fininhas e crocantes, por R$ 14.

/R. dos Pinheiros, 476, Pinheiros, região oeste, @pattiesburger

**SLIDERS**
O tipo de hambúrguer que dá nome à lanchonete, nascida em 2018, é popular nos Estados Unidos, feito num tamanho menor, de cerca de 100 g. A carne é cozida sobre uma camada de cebola crua —o resultado é um lanche fácil de comer em poucas mordidas. O original leva apenas pão, hambúrguer, queijo e cebola, por R$ 8,90, e o vegetariano é feito com shiitake, abobrinha empanada, queijo e cebola, por R$ 10,90. Para matar a fome, eles são vendidos em combos de três até dez sliders.

/R. Mj. Sertório, 764, Vila Buarque, região central, tel. (11) 94221-4582, @sliders

**ST. LOUIS CLASSIC BURGERS**
A lanchonete de inspiração americana, inaugurada em 2006, mudou de endereço e de administração no ano passado. Hambúrgueres clássicos e outros mais incrementados estão no menu, como o juicy Lucy, que leva apenas carne e queijo cobertos com manteiga (R$ 49,50), e o eggy burger, preparado com 150 g de carne, bacon, ovo e cheddar no pão brioche tostado com manteiga com mel (R$ 49).

/R. Batataes, 136, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 97681-7300, @stlouisburgers

**T.T. BURGER**
A hamburgueria é comandada pelo chef Thomas Troisgros, filho do francês Claude Troisgros. Ele criou a rede no Rio de Janeiro em 2013 e a trouxe para a capital paulista no ano passado. O favorito do público do Itaim Bibi, onde fica a primeira unidade paulistana, é o goiabacon, montado com blend de angus, cheddar, geleia de cebola, bacon e ketchup à base de goiaba — sai por R$ 53 com fritas. O T.T. trufado leva 180 g de blend angus, queijo meia cura derretido, cebola caramelizada no balsâmico e maionese de trufas brancas (R$ 59). Outra unidade fica em Pinheiros.

/R. Pais de Araújo, 137, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 93022-0005, @t.t.burger

**TRADI**
O cardápio tem uma lista extensa de hambúrgueres e diversas entradas, como o dadinho de Catupiry com crispy de pepperoni e geleia de pimenta da casa (R$ 49,90 a porção com seis unidades). O hambúrguer batizado de Ipiranga é uma homenagem ao bairro onde a lanchonete surgiu, em 2015, montado com 100 g de carne angus, queijo prato, molho de tomate, alface crespa e maionese caseira no pão prensado (R$ 29,90). O carro-chefe é o oráculo, com carne angus e queijo cheddar cremoso com pepperoni moído que escorrem pelo pão (R$ 31,90).

/R. Diogo Jacome, 391, Vila Nova Conceição, região sul, @hamburgueriatradi

**Y'ALL BURGER & BARBECUE**
Aqui, as carnes ganham toque defumado e são grelhadas, com inspiração texana. É possível experimentar hambúrgueres como o Bonnie e Clyde, montado com 160 g de carne bovina, queijo cheddar, disco de 100 g de Catupiry defumado e empanado e molho agridoce de goiabada, por R$ 53. Outra opção é o huevo ranchero, preparado com 160 g de carne, cheddar, ovo, bacon, ciboulette e molho caipira no pão artesanal, por R$ 41. Para acompanhar, as batatas fritas são temperadas com tempero texano à base de ervas (R$ 14 a porção).

/R. Coronel Melo de Oliveira, 411, Perdizes, região oeste, tel. (11) 94950-0004, @yallburger

**Lauanda da Guia Felix, no salão do A Presto Ristorante**

# Fé, faca amolada

**Roberto de Oliveira**

Lauanda da Guia Felix não chegou a passar fome, mas quase. Numa manhã de abril de 2012, acordou com a mãe ajoelhada no chão batido, mãos em prece, pedindo socorro à Nossa Senhora da Guia, padroeira de Floriano, cidade piauiense onde nasceu —seu segundo nome é uma homenagem à santa.

As orações de dona Francisca pediam que a família de mãe solo não passasse fome. Naquele dia, não tinha o que comer. Quando a matriarca saiu para pedir dinheiro a uma tia, cruzou a pequena capela do bairro de Cajueiro, onde recebeu uma cesta básica.

"Nunca fiquei tão feliz em comer um cuscuz com café", conta Felix, hoje, aos 23 anos, subchefe do atual A Presto Ristorante, dedicado à culinária do Norte da Itália, no Itaim. "Ao mesmo tempo em que é reconfortante, também é uma lembrança traumática."

O encanto pela cozinha começou nas festas dedicadas à santa. Ela ajudava a matriarca no preparo de um prato típico, a panelada, um cozido feito com as vísceras bovinas e temperos fortes. "A cozinha se transformou no meu porto seguro", diz. A garota também tinha a incumbência de fazer propaganda dos pratos da mãe entre os romeiros.

Logo, foi trabalhar no restaurante da rodoviária. Aos fins de semana, ajudava as freiras da paróquia na missão de levar comida aos necessitados. "Quase virei noviça, mas minha fé me levou a outros caminhos."

Ao descobrir as ambições culinárias da filha, a mãe avisou: "Então é hora de trabalhar sério. Como mulher e filha minha, não vai ser bancada por macho. Nem por mim". Foi contratada pelo restaurante flutuante do rio Parnaíba. "Era o único de alto padrão."

Com o primeiro cartão de crédito, gastou R$ 400 numa passagem rumo a SP. Dois dias de ônibus, chegou com energia para encarar o que viesse. De ajudante de cozinha, logo virou subchefe de uma padaria no Itaim. Percebeu que alguma coisa acontecia no nº 677 da rua Pedroso Alvarenga. "Os caras da obra me falaram que ia ser um restaurante."

Mandou mensagem pelas redes sociais. Quem respondeu foi o chef, à época, Simone Pietro Paratella. Currículo enviado, conversa agendada com ele e pronto: o início de turno não demorou um mês. "Muitas vezes, era como se fosse um pião rodando sem saber em que lado ancorar." Outras, saía aos prantos. "Teve hora que me senti impotente ao lado de gente falando inglês, italiano."

Numa noite de casa cheia, alcançou, nas palavras dela, um "momento extraordinário", quando conseguiu que sua equipe de quatro funcionários atuasse em sintonia com o então chef, que dava nome ao restaurante.

"Não à toa, quando saio do salão e estou prestes a chegar em casa, costumo passar na paróquia São José Operário, no Capão Redondo, para agradecer à Nossa Senhora."

→ **A Presto Ristorante**
R. Pedroso Alvarenga, 677, Itaim Bibi, região oeste, tel. (11) 99234-0632

**BEEF PASSION**
O açougue cria os próprios animais em um modelo certificado pela Rainforest Alliance, organização que valida sustentabilidade em produções agrícolas. Na loja, o fígado custa R$ 39 (520g) e a língua, R$ 65 (860 g). Entre cortes mais cobiçados, o ancho reserva, com alto grau de marmorização da gordura, sai a partir de R$ 156 (350 g). Já o chorizo clássico começa em R$ 73 (310 g).

/R. Barão de Tatuí, 229. Vila Buarque, região central, tel. (11) 3661-8090, @beefpassion

**BOTIGA PIRINEUS**
A família de ascendência espanhola à frente da marca fabrica charcutaria e outros produtos artesanalmente há mais de 60 anos. Na loja, há itens curados que passam por processo de secagem natural, como o fuet, que usa carne magra suína temperada com sal e pimenta (R$ 40, 150 g). Entre os frescos, a chistorra, de porco com pimentão (R$ 40, 350 g), é um dos clássicos.

/R. da Consolação, 2.915, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3062-0157, @pirineusbr

**COMBU PRODUTOS DA AMAZÔNIA**
Aberta em 2015, a loja vende comidas e bebidas típicas da região Norte do país. Um dos ingredientes mais populares, o tucupi, caldo extraído da mandioca e temperado, custa R$ 31 (1 litro). As frutas da região também são vendidas em forma de polpa, a exemplo do bacuri, açaí, taperebá e muruci (a partir de R$ 38). Oferece ainda bebidas, caso da cachaça de jambu, conhecida por deixar a boca dormente (R$ 70).

/R. Martiniano de Carvalho, 97, Bela Vista, região central, tel. (11) 2307-7100, @combu_da_amazonia

**COMPANHIA DOS FERMENTADOS**
Fernando Goldenstein Carvalhaes e Leonardo Andrade exploram técnicas de fermentação aplicadas a ingredientes brasileiros. Famosa na gastronomia, a dupla já deu consultoria para restaurantes como D.O.M.. O portfólio da marca digital inclui sidras, vinhos de frutas, vinagres e molhos fermentados. Há variedade de kombuchas, como a de jabuticaba (R$ 16). Temperos como shoyu, missô e garum de ostras (R$ 127) também são vendidos pelo site.

/ciadosfermentados.com.br, @ciadosfermentados

**DOUCEUR DO CÉU**
A produtora de geleias artesanais usa receitas de família, de origem francesa. Nos potes, só entram frutos da estação —os preparos, em geral, combinam mais de um. A geleia de lichia, maçã e capim-cidreira custa R$ 45. Entre as de apenas um sabor, está a de cambuci (R$ 35). A loja oferece assinaturas de potes a partir de R$ 24,50, sem contar o frete.

/douceurdoceu.com, @douceurdoceu

**EMPÓRIO FASANO**
A mercearia da tradicional marca de hotéis de luxo foi inaugurada em 2022. No prédio de 1.000 metros quadrados, vende produtos encontrados nos restaurantes da rede, como itens de padaria, rotisseria, adega e mercearia. Há massas frescas como o raviólí de brie com damasco (R$ 75). O baba limoncello, bolo de fermentação natural banhado na bebida, custa R$ 189.

/R. Bela Cintra, 2.245, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3896-4300, @emporiofasano

**FORMAGGIO MINEIRO**
Fundada por um casal mineiro, a casa é especializada em pão de queijo. As seis unidades na capital paulista servem e vendem congelada a receita que usa 40% do volume da massa em queijo. Além do pãozinho tradicional, vendido assado a R$ 21,78 (dez unidades), há outras versões, como a feita de queijo Canastra, gorgonzola e parmesão (R$ 28, 12 unidades). Também aparece em formato de waffle, servido com cobertura de doce de leite ou Catupiry (R$ 14,30).

/R. Pe. Landell de Moura, 134, Jardim Anália Franco, região leste, tel (11) 99791-8244, @formaggiomineiro

**INSTITUTO CHÃO**
Neste armazém, tudo vem de pequenos produtores. Os itens são vendidos a preço de custo, com a sugestão de o cliente acrescentar uma porcentagem ao valor para manutenção da cooperativa. Além de orgânicos, o local tem produtos artesanais como molho de pimenta, tucupi, embutidos, leites vegetais e até itens de limpeza.

/R. Harmonia, 112/114, Vila Madalena, região oeste, @institutochao

**JACA BÔ-AH**
A padaria e confeitaria vegana liderada por mulheres produz bolos, doces e salgados. Funciona por encomenda, mas há itens de pronta-entrega, como a empanada de carnita, recheada com queijo de castanha e proteína de ervilha temperada (R$ 12). A quiche de queijo com tomate e a de abobrinha com queijo custam R$ 120 cada uma (1 kg). Há brigadeiros (R$ 150, 25 unidades) e cheesecake de frutas vermelhas (R$ 160).

/R. Tupi, 177, Santa Cecília, região central, tel.(11) 99818-9988, @jacaboah

**MESA III PASTIFÍCIO**
A rotisseria vende molhos, tortas, antepastos e doces, mas o carro-chefe são as massas produzidas pela chef Ana Soares. Além da loja online, há dois endereços na cidade, no Sumaré e na Vila Romana. Por lá, os clientes encontram o ravióli de abóbora (R$ 42) e o tradicional espaguete (R$ 38). Entre os congelados, há galeto ao limão e sálvia (R$ 39) e confit de pato (R$ 72).

/R. Dr. Paulo Vieira, 21, Sumaré, região oeste, tel. (11) 3868-5500, @mesa3_pastificio

**MONTOZA PESCADOS**
Peixaria que também funciona como restaurante japonês, trabalha com ingredientes como ovas de ouriço-do-mar, camarão-carabineiro e atum bluefin, que podem aparecer em sugestões para levar ou para comer. As opções variam com a disponibilidade do dia. Entre os itens prontos, há dupla de niguiri de carapau (R$ 16) e sashimi de polvo (R$ 122, oito peças).

/R. Luís Murat, 128, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 93400-2800, @montozapescados

**A QUEIJARIA**
Começou vendendo queijos pela internet em 2008, mas cinco anos depois se estabeleceu em uma loja física. O dono, Fernando Oliveira, garimpa laticínios artesanais em diferentes regiões do país. O endereço oferece produtos preparados com leite de cabra, búfala e vaca. Feito deste último, o Ana Cata, de massa cozida, é maturado com mofo selvagem (R$ 48, 200 g).

/R. Isabel de Castela, 473, Vila Beatriz, região oeste, tel. (11) 99518-8219, @aqueijaria

**SOZAI JAPANESE DELI**
Aqui, as comidas japonesas são vendidas prontas, congeladas ou para viagem. Há bentôs, marmitas típicas, a partir de R$ 48, caso do toriteridon, com coxa de frango ao molho teriyaki e salada de legumes condimentados —congelado, custa R$ 38. Entre os itens embalados a vácuo, para preparar em casa, estão salmão (R$ 19,76) e asinha de frango grelhados (R$ 21,12).

/Tv. Umberto Bignardi, 7, Paraíso, região sul, tel. (11) 4563-1900, @sozaideli

**TOAST - FLÁVIA MACULAN**
A bióloga que comanda o projeto trocou de carreira para se especializar em pães. Todos são feitos com fermentação natural, em processo que leva quase 30 horas. Depois, vão para um forno de pedra. No portfólio, o country, mais tradicional, leva farinhas branca e integral e custa R$ 39. O de abóbora, assado na forma, leva purê de abóbora japonesa na massa (R$ 42). Para saber das opções da semana e encomendar os pães, é preciso se inscrever em toast.fm.

/R. Dr. Cesário Mota Júnior, 379, Vl. Buarque, @flaviamaculan_ades

**A TORTERIA**
Como o nome já diz, aqui o forte são as tortas doces e salgadas. Com receitas do chef Fernando Martins, são encontradas em três lojas. Entre as quiches grandes, que custam a partir de R$ 108, um destaque é a de cebola caramelizada e queijo gruyère. No último ano, passou a ter um pequeno empório que vende itens como antepasto de abobrinha (R$ 34).

/R. Fradique Coutinho, 39, Pinheiros, região oeste, tel. (11) 4306-6943, @atorteria

# O MELHOR DE são paulo cozinha 2024

Fotos Keiny Andrade/Folhapress Produção Ana Requião

**41** marcas favoritas de paulistanos das classes A e B que cozinham, eleitas em pesquisa Datafolha

INÊS 249

# Para um terço dos paulistanos, cozinhar é ato de amor

**Luciana Chong**
Diretora do Datafolha

Em um dos contos do livro “O Fio das Missangas”, o escritor Mia Couto diz: “Cozinhar não é serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros”. Assim como a vovó Ndzima do texto, um terço (28%) dos paulistanos das classes AB que têm o hábito de cozinhar em casa declaram que amam cozinhar.

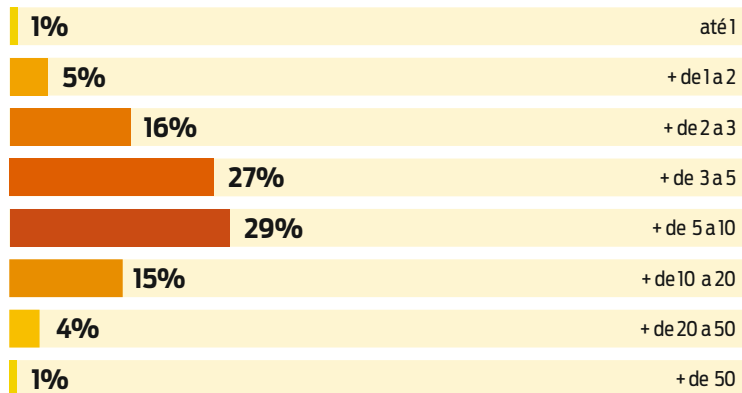
Esse é um dos resultados da pesquisa O Melhor de São Paulo – Cozinha, divulgada neste especial, que revela também as melhores marcas do setor de alimentação.

A percepção de que cozinhar é um ato de amor aproxima homens (30%) e mulheres (26%), mas não atravessa gerações. Enquanto 33% dos que têm 41 anos ou mais declararam o afeto pela cozinha, só 19% na faixa entre 16 e 25 anos têm a mesma opinião.

Cerca de 32% dos jovens cozinham pelo menos cinco dias da semana, índice que fica dez pontos abaixo da média. Além disso, 15% declaram cozinhar apenas em ocasiões especiais, contra 8% nas demais idades.

A parcela dos que disseram que não gostam de cozinhar chega a 5%. Outros 6% deram nota 2 em uma escala que varia de 1 a 5. Um terço (30%) ficou na média (3). A maioria (60%) deu nota 4 ou a nota máxima (5).

Independentemente do amor pela cozinha, 42% dos entrevistados têm esse hábito pelo menos cinco dias na semana, sendo que 31% cozinham todos os dias. Um terço (32%) o fazem pelo menos três ou quatro vezes e 26% apenas uma ou duas vezes na semana.

O perfil dos que cozinham diariamente é formado principalmente por mulheres (65%), por quem tem 41 anos ou mais (58%) e por casados (54%). A maioria cozinha apenas no dia a dia (63%), 10% em ocasiões especiais e 28% em ambas as situações. No segmento que cozinha em ocasiões especiais, destacam-se os homens e os mais jovens.

**MARGEM DE ERRO**
3 pontos percentuais para mais ou para menos

*Bauducco*

# Sucesso em série

**Sandro Macedo**

De crocância a Bauducco entende. A marca continua imbatível n'O Melhor de São Paulo nas categorias torrada (pentacampeã, com 63%, seu melhor índice histórico) e biscoito (tricampeã, com 29%).

"A Bauducco foi pioneira entre as torradas e é líder há décadas. Atualmente, além das tradicionais, temos a linha Toast, que permite consumo fora do lar", conta Luís Fernando Iannini, diretor de marketing. "Entre os biscoitos, temos grande foco em categorias de maior valor agregado e somos líderes em quatro delas: cookies, wafers, choco biscuit e o biscoito de champanhe."

Segundo o executivo, a marca passou por uma renovação na identidade visual. "Nosso desafio foi o de conectar a Bauducco às novas gerações, buscando a percepção que os consumidores tinham da marca. Demos mais destaque a elementos característicos, como o amarelo, que agora está mais vivo."

O olhar para a juventude levou a uma parceria com a Netflix para o lançamento da terceira temporada de "Bridgerton", série baseada nos livros de Julia Quinn. "Lançamos em edição limitada o Choco Biscuit Bridgerton, estampado com uma coroa", diz.

Em São Paulo, a Casa Bauducco na esquina da avenida Paulista com a rua Augusta ganhou cenários inspirados na série, incluindo uma sala instagramável para quem comprasse um combo especial na cafeteria. O local tinha ainda um totem que transformava uma foto do fã em um avatar inspirado na série. "A imagem era revelada do lado de fora do café, em um painel de LED", afirma.

# Cada vez mais forte

*
31%
*Pilão*

Desde que surgiu, em 1978, o Café Pilão conquistou o paladar do consumidor médio brasileiro, salientando em suas campanhas qualidades como forte e encorpado. O slogan de décadas atrás, "Pilão é do jeito que eu gosto", foi trocado para "O café forte do Brasil", que estampa todas as embalagens.

"Estamos entre os principais líderes em vendas no segmento de café no Brasil e, em São Paulo, a marca tem 68% de penetração", afirma Susana Hernández, diretora de marketing da JDE Peet's Brasil, multinacional especializada em cafés e chás com sede na Holanda, detentora da marca.

Além do café em pó, a Pilão vende nos formatos solúvel, em grãos ou cápsulas —linha lançada em 2015 e compatível com as máquinas Nespresso. É nesse formato que surgiu o lançamento mais recente. "O Pilão cápsulas extremo intensidade 13 é a versão mais intensa da categoria. O blend conta com notas de caramelo e chocolate amargo e tem torra intensa", explica.

Com presença em diferentes mídias, incluindo a TV aberta, a marca chegou ao sexto título na pesquisa Datafolha, em seis possíveis, com 31% da preferência —índice expressivo, mas o menor na série histórica.

Entre as pessoas com 41 anos ou mais, a Pilão alcança 33%. Já na faixa mais jovem, entre 16 e 25 anos, o índice chega a 26%. Isso, no entanto, não significa desatenção com quem está começando a tomar café.

"Buscamos nos comunicar e atender o maior público possível. Além do nosso plano em TV e digital, contamos com um time de influenciadores que levam a mensagem da marca. Já tivemos nomes como Felipe Andreoli, Fernanda Souza e Tiago Abravanel, entre outros", diz a executiva. **(SM)**

# Chá revelação

Preparo para drinques? Temos. Com seus mais de 120 anos de história (nasceu em 1901), a Leão Alimentos e Bebidas continua de olho em inovações. A linha mais recente de infusão a frio, visando os apreciadores da arte da coquetelaria, chega em dois sabores: morango com hortelã e pêssego.

“A linha para drinques conta com diferentes opções de copos e frases para democratizar o consumo de chás, ampliar o alcance com o público mais jovem e, ainda, conectar os consumidores com a marca”, explica Marcelo Correa, CEO da Leão, que pertence desde 2007 ao grupo da Coca-Cola.

Porém, antes mesmo de avaliar se a novidade terá o resultado desejado, é possível dizer que a marca faz sucesso entre os jovens. De acordo com a pesquisa Datafolha, a Leão (ou Matte Leão) teve 44% da preferência dos entrevistados —o número sobe para 50% entre pessoas de 16 a 25 anos.

Não é difícil se deparar com algum produto com a logomarca da Leão. Atualmente, são mais de 180 mil pontos de venda no país. No ano passado, a empresa também rompeu fronteiras e começou a exportação para Europa e Américas do Sul e do Norte.

Assim a Leão coloca um olho lá fora, mas sem deixar de prestar atenção aqui dentro. “A marca é líder da categoria em todo o Brasil. O estado de São Paulo representa 94% de share quando olhamos para o chá Matte Leão”, diz Correa. Além do mate, a empresa possui mais de 60 produtos em seu portfólio de infusões, desde chás ricos em vitaminas até uma linha para crianças. **(SM)**

INÊS 249

# Real e oficial

✻ **25%** *Philadelphia*

Entre as diferentes marcas de cream cheese dispostas na prateleira do supermercado, uma palavra na embalagem de Philadelphia a destaca diante das demais: original.

Criado em 1872 em Nova York, o cream cheese original Philadelphia demorou mais de um século para chegar ao Brasil, em 1994. Com sua textura cremosa e sabor suave, o produto se tornou rapidamente boa opção para o café da manhã, ganhando espaço antes ocupado por manteigas e requeijões.

Mais do que acompanhamento da torrada, o ingrediente também é fartamente utilizado em receitas de cheesecakes, tortas, sorvetes, sushis e até em recheio para o peru de Natal.

Hoje detentora da marca, a Mondelez nem precisa se esforçar muito para divulgá-la na mídia por aqui. De acordo com o Datafolha, a marca está fresquinha na memória e no paladar do paulistano: é a preferida de 25% dos entrevistados, ou seja, um em cada quatro que responderam a pesquisa. Entre as pessoas de 26 a 40 anos, o índice sobe para 33%; e cai para 22% na fatia mais jovem, de 16 a 25 anos.

Em praças estrangeiras, no entanto, a marca continua com forte exposição. Na Itália, por exemplo, a Philadelphia mantém uma parceria com o Campeonato Italiano, aparecendo nos resumos dos melhores momentos do jogo e patrocinando os prêmios de treinador do mês e da temporada.

No Brasil, a mesma Mondelez tem usado o futebol para divulgar outro produto do grupo, associando seu nome ao do estádio do São Paulo, o Morumbis. **(SM)**

67%

*Nutella*

# Vencedora raiz

Segundo o Datafolha, Nutella é o creme de avelã preferido do paulistano, com 67% das menções. Em segundo lugar ficou a opção "não sabe", com 28%. Nada de novo. Essa supremacia foi vista nos três anos da pesquisa, que resultaram em um tricampeonato sempre com números superiores a 50%.

Qual o segredo? "É a alta qualidade do produto. Seu sabor inconfundível é formado por apenas sete ingredientes, isento de conservantes", afirma Diego Caride, diretor de marketing da Nutella para a América do Sul. "Essa composição simples e cuidadosamente selecionada garante a cremosidade e o sabor únicos que fazem de Nutella um produto amado mundialmente", completa.

Marca da italiana Ferrero, o creme de avelã e cacau só chegou ao Brasil em 2005, mas o país faz parte das celebrações mundiais de 60 anos da Nutella, que ganhou um design especial para seu tradicional pote. "Lançamos a campanha 'Quem te faz sorrir', apresentando embalagens com diferentes personagens que trazem alegria, como melhor amigo(a), professor(a), pet lover, fashionista, entre outros", diz o executivo.

A mesma embalagem também destaca, de acordo com a regra da Anvisa, a lupa com o aviso de que o produto é alto em açúcar adicionado e em gordura saturada.

"Somos a favor de oferecer uma rotulagem clara e transparente, que busca informar e é projetada com base nas recomendações científicas sobre o consumo calórico recomendado em cada país", afirma Caride. "No caso de Nutella, trabalhamos para que os consumidores utilizem 20 gramas do produto por porção", completa. **(SM)**

INÊS 249

# Chapa quente

Na hora de escolher o pão do café da manhã, o paulistano não tem dúvida: a Pullman é hexacampeã da pesquisa Datafolha, com 37% da preferência —o índice é maior entre as mulheres, com 41% contra 32% entre os entrevistados homens.

“São anos prezando sempre pela qualidade superior e inovação dos nossos produtos, o que nos levou a um portfólio de receitas que não só são queridas pelo público, mas reconhecidas como sinônimo de categoria nas regiões onde estão inseridas”, afirma André Ramello, vice-presidente de marketing, inovação, pesquisa e desenvolvimento da Bimbo Brasil, grupo mexicano que controla a marca desde 2001.

Nos últimos meses, a marca tem feito uma atualização nas embalagens. “Todo o portfólio agora traz a cor verde nos pacotes, com o objetivo de dar ênfase ao conceito de saudabilidade e nutrição da categoria”, conta Ramello. Para salientar a ação, a marca envelopou os vagões da linha 2-Verde do Metrô de São Paulo com a nova identidade visual, além de espalhar cartazes e anúncios.

Já a linha Pullman Artesano, que destaca a maciez do produto, teve uma ampliação no portfólio em duas novas categorias: pães de hambúrguer e bisnagas. “Na categoria de hambúrguer, a linha chegou com os sabores original e australiano. Já as bisnagas estão disponíveis nas versões original e pão na chapa”, diz o executivo.

Ramello conta ainda que a mesma linha tem sido foco de campanhas com influenciadores, como Daniela Choma e Paula Amorim, para destacar as diferentes necessidades do dia a dia do consumidor. **(SM)**

INÊS 249



# Sede de vitória

A Del Valle nasceu no México, em 1947, e hoje integra o portfólio da gigante Coca-Cola. A Aurora começou em 1931, como uma cooperativa de 16 famílias produtoras de uva em Bento Gonçalves (RS), e continua no mesmo formato, hoje com mais de 1.100 famílias.

Bem distintas, as duas marcas empataram na categoria suco integral. A Del Valle chegou a 15% da preferência dos paulistanos, contra 13% da Aurora —ambas em primeiro lugar na margem de erro da pesquisa Datafolha, de três pontos percentuais.

A Del Valle oferece uma diversidade de sabores. Laranja, uva, pêssego, caju, abacaxi, entre outros, fazem parte da linha principal, com sucos concentrados. Há também a categoria 100%, proposta mais natural, nas versões laranja, uva e maçã.

Na Vinícola Aurora, apesar de o vinho ser o produto principal, faz sucesso o suco integral de uva, disponível nas versões tinto e branco. "A qualidade reconhecida pelos consumidores faz com que a Aurora seja referência na produção e comercialização de suco de uva integral no país. Prova disso é que a cooperativa detém 31% do share de mercado da categoria", diz Rodrigo Valerio, diretor de marketing e vendas da marca.

As unidades industriais de Bento Gonçalves não sofreram prejuízos na linha de produção depois da tragédia das chuvas que castigaram o Rio Grande do Sul. "Mas ainda não foi possível concluir um levantamento completo sobre as perdas nas propriedades das famílias associadas, pois muitos acessos seguem bloqueados no interior dos 11 municípios onde os cooperados da Aurora produzem" diz o executivo. **(SM)**

*

**15%**
*Del Valle*
**13%**
*Aurora*

# Dupla dinâmica

*

39% e 40%

*Camil*

Romário e Bebeto, Paula e Hortência, Romeu e Julieta, Batman e Robin... não importa. Nenhuma dupla fica tão bem juntinha e misturada quanto o arroz e o feijão.

E os paulistanos das classes A e B preferem que ambos sejam da mesma marca, a Camil. É o que mostra a mais recente pesquisa Datafolha para O Melhor de São Paulo. Até os números são parecidos: o arroz atingiu 39%, enquanto o feijão registrou 40% —os dois são hexacampeões em suas categorias.

"A Camil tem suas raízes na tradição de mais de 60 anos em oferecer qualidade e variedade. Como líder da categoria desde 1963, a marca apresenta a maior diversidade de produtos, que atendem a diferentes gostos e necessidades", afirma Juliana Conti, gerente de marketing da Camil Alimentos.

Cada grão tem 14 variações. Fazem parte do portfólio, por exemplo, o arroz branco, o parboilizado ou, na linha gourmet, o basmati e o selvagem. Entre os feijões, há o carioca, o rosinha, o rajado e, na linha de prontos, as opções com tempero.

Recentemente, o arroz esteve envolvido em uma polêmica, com o governo defendendo a importação do cereal após danos à colheita no Rio Grande do Sul, causados pelas fortes chuvas que castigaram o estado.

Segundo o Irga (Instituto Rio Grandense do Arroz), a colheita terminou com mais de 7 milhões de toneladas. Os gaúchos teriam perdido 5,2% da área semeada, mas o resultado não caracterizaria a necessidade de uma importação.

Enquanto isso, a Camil foi uma das empresas que se mobilizaram para ajudar os gaúchos, com a doação de mais de 86 toneladas de alimentos. "A empresa segue comprometida em manter o abastecimento de arroz e feijão no varejo do estado e em outras regiões do país", conclui a executiva. **(SM)**

INÊS 249

30%

*Gomes da Costa*

# Sozinho no pódio

Depois de duas pesquisas Datafolha atingindo os mesmos 26% na categoria atum (em 2019 e 2023), a Gomes da Costa chegou em 2024 com seu melhor índice, de 30%. O número significa também a primeira vitória isolada da marca —depois de um segundo lugar na estreia e de um pódio dividido no ano passado com a marca Coqueiro.

Criada em 1954, em Niterói (RJ), pelo português Rubem Gomes da Costa, a marca nasceu comercializando sardinhas enlatadas. A linha de atum chegou somente em 1990. Em 2004, entrou para o portfólio do grupo espanhol Calvo e, no ano passado, a multinacional passou a se chamar Nauterra, com o objetivo de unificar a imagem da empresa, presente em mais de 65 países.

No ano em que celebra o seu 70º aniversário, a Gomes da Costa lançou em edição limitada o atum em pedaços com molho de gengibre e o filé de atum com pesto de manjericão. O patê, tradicional ou com azeitonas, ganhou uma nova embalagem, mais prática.

De acordo com o site, o atum pode ser encontrado em ao menos 20 variações, incluindo sólido, em pedaços, ralado e light. Isso sem contar patês e saladas com atum e batata, que já vêm com um garfo descartável.

Em seu perfil no Instagram, a Gomes da Costa publica dicas de produtos para o consumo e sugestões de receitas descomplicadas, como um rigatoni com atum.

É o público mais jovem, segundo o Datafolha, que concentra as maiores vantagens da marca: ela ganha da segunda colocada, a Coqueiro, por 15% a 3% entre as pessoas de 16 a 25 anos e por 39% a 16% para os entrevistados de 26 a 40 anos. **(SM)**

# Vale ouro

Na Páscoa de 2024, um item quase atrapalhou os almoços em família: o azeite de oliva, que teve uma súbita alta nos preços. O aumento desafiou as marcas a criar novas estratégias para conquistar o consumidor —e a Gallo tem conseguido, afinal, chegou ao hexacampeonato na pesquisa Datafolha, com 39% da preferência dos entrevistados.

“Buscamos mostrar para nossos consumidores por que vale a pena pagar mais pelo azeite Gallo. Para nós, a qualidade é muito importante”, afirma Pedro Gonçalves, diretor de marketing global da marca.

O executivo também destaca o trabalho da Associação Brasileira de Produtores, Importadores e Comerciantes de Azeite de Oliveira, que combate fraudes em relação ao produto.

“Sabemos que, nesse contexto, aparecem nas gôndolas do varejo marcas que oferecem um produto com preços bem menores, mas que na verdade não são azeites de oliva”, explica Gonçalves.

Marca centenária, a Gallo tem no Brasil seu principal mercado. “O país é um dos cinco maiores consumidores de azeite de oliva do mundo, e provavelmente, logo em breve, será um dos três maiores. Mas não produz nem 3% do que consome”, afirma Gonçalves, lembrando que seu produto está disponível em 40 países.

Diante disso, é fácil entender por que o mercado brasileiro é o primeiro a receber a nova embalagem do azeite, que passou por mudança de design e de logomarca. O objetivo, conta Gonçalves, é alcançar 40% de lares que ainda não consomem o produto, de acordo com a empresa. O banho de loja atinge as quatro variações do azeite: suave, extravirgem clássico, extravirgem ancestral e extravirgem reserva. **(SM)**

39%
*Gallo*

28%

*Barilla*

# Versão brasileira

Depois de dividir o primeiro lugar no ano passado, pela primeira vez a Barilla reina sozinha como a melhor marca de espaguete, segundo os entrevistados pelo Datafolha. Foram 28% de preferência, melhor índice já atingido pela empresa italiana com mais de 140 anos de história. No Brasil, essa trajetória é mais curta —chegou ao país em 1997.

Explorado recentemente por aqui, o Dia do Carbonara (6 de abril) ganhou um mês inteiro de marketing, com a ação “Absolute carbonara”, criada pela Publicis. A expressão brinca com o meme no qual o diretor Martin Scorsese resume um comentário cinematográfico como “absolute cinema”.

A estrela da campanha foi o ator e músico Lucas Lima. No site, a brincadeira incluía uma playlist de 19 minutos, tempo em que se prepara a massa, com clássicos do cinema.

O espaguete ao molho carbonara foi tema ainda de uma aula no festival Taste São Paulo, em junho, que tinha a Barilla como uma das patrocinadoras. A marca também ensinou receitas com outras massas, caso do rigatoni ao ragu de costela suína.

Apesar da campanha, que deve ter feito sucesso com o público jovem, foi entre os entrevistados mais experientes que a marca se saiu melhor: foi citada por 37% dos ouvidos com 41 anos ou mais, contra 14% daqueles que têm entre 16 e 25 anos.

Neste ano, a Barilla resolveu dar mais atenção à sua linha sem glúten, que foi relançada. O produto, fabricado com um blend de arroz e milho, foi reformulado e ganhou produção realizada no Brasil. O lançamento foi feito no estande da marca na Apas Show, feira de alimentos e bebidas. **(SM)**

23%

*Oba*

# Sacola cheia

Foi-se o tempo em que os hortifrútis vendiam apenas frutas, verduras e legumes, como o próprio nome diz. Hoje, é possível encontrar nesses locais uma grande variedade de produtos: itens de mercearia, frios e laticínios. Alguns deles capricham até na adega de vinhos ou na carta de cervejas, quem diria.

Pelo quarto ano consecutivo de pesquisa Datafolha para O Melhor de São Paulo, os paulistanos das classes A e B escolheram o Oba como o melhor hortifrúti da cidade, com 23% de respostas espontâneas —o número deste ano é mais que o dobro dos 11% de 2018, quando a marca conquistou o primeiro título na categoria.

O estado de São Paulo representa boa parte das 73 lojas da rede —que também se espalham por Goiás e Distrito Federal—, três delas inauguradas neste ano.

Na zona leste da capital paulista, dentro do shopping Metrô Tatuapé, está localizada a única loja no formato Way do Oba. “O conceito traz a experiência de um mix de produtos mais voltados para a praticidade do dia a dia”, conta Alex Brito, CEO do grupo. “A loja é completa, com frutas, legumes e verduras, além de carnes nobres, peixes, adega e uma mercearia com os melhores produtos nacionais e importados”, diz ele.

Além da loja Way e 48 espaços tradicionais, o Oba também explora o modelo Farm, pensado para ser mais familiar. “Temos decoração temática e personagens que interagem com os clientes. É um ambiente divertido, no qual as famílias descobrem o frescor de cada dia com produtos que chegam todas as manhãs”, afirma o executivo. **(SM)**

43%

*Dona Benta*

# Fase de crescimento

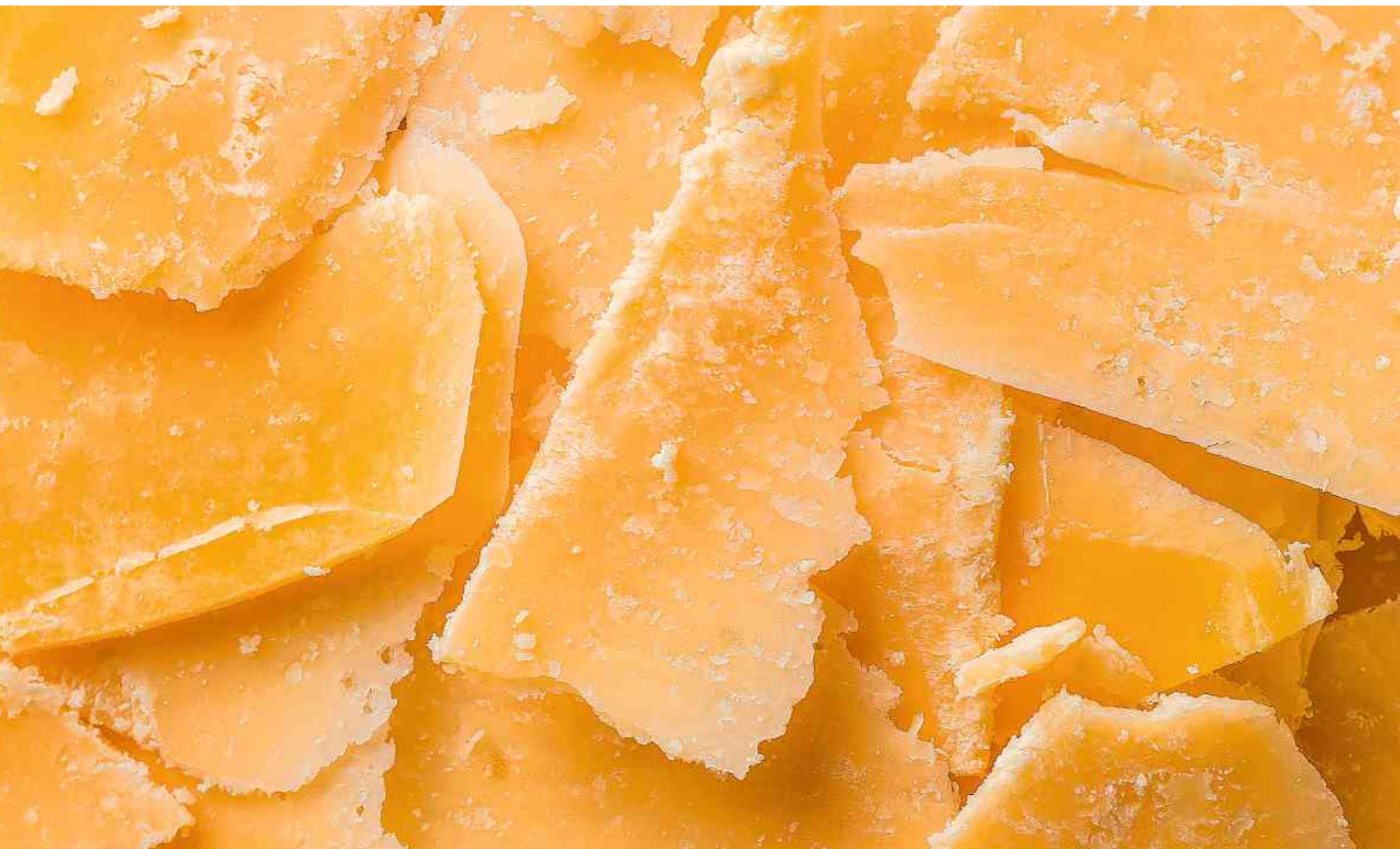
Em 1952, José Dias de Macêdo ganhou uma licença para importar 80 mil sacas de farinha de trigo. Apenas dois anos depois, ao lado dos irmãos, começou a processar a própria farinha, no Moinho de Trigo Fortaleza.

Mais de cinco décadas depois, a farinha de trigo Dona Benta, que integra o portfólio do grupo J.Macêdo, ganhou status de referência no setor e lidera seu segmento em São Paulo. E, pela sexta vez em seis possíveis, o paulistano aponta a marca como a melhor da categoria, com 43%, de acordo com o Datafolha.

“O sucesso é o resultado da evolução constante, combinando produtos de qualidade e sabor, capacidade de inovação da fabricante e atenção para as demandas dos consumidores”, diz Andréia Fukuda, gerente-executiva de marketing da cearense J.Macêdo.

A aproximação com São Paulo recebeu atenção especial no ano passado, quando a marca realizou aulas de culinária no prédio do Farol Santander. “A programação trazia oficinas em que os alunos vivenciavam uma experiência única por meio de pratos feitos com produtos Dona Benta, sob orientação da equipe do chef italiano Giuseppe Gerundino.”

Nos últimos anos, a marca tem destacado o protagonismo feminino com vídeos no YouTube e postagens nas redes sociais. “A campanha #essaconversavaipracozinha reforça a ideia da cozinha como um espaço democrático, que abriga a diversidade de ideias, de pessoas e de conversas, muito além de um ambiente voltado apenas para mulheres e para o preparo de refeições.”

Ainda segundo o Datafolha, foi justamente entre as mulheres que a marca atingiu seu maior índice, com 50% da preferência. **(SM)**

# Sempre por cima

*
17%
*Vigor*

Quando foi fundada, em 1917, a Vigor produzia apenas leite em pó para fins industriais. A empresa de laticínios evoluiu aos poucos e, 20 anos depois, começou a produção de queijo de minas. Mais dois invernos e, em 1939, iniciou a fabricação do queijo parmesão na cidade mineira de São Gonçalo do Sapucaí —hoje o produto está disponível nas versões ralado (seco ou fresco), fatia ou forma.

Desde 2017 integrante do Grupo Lala, do México —antes, foi também da J&F—, a Vigor é conhecida ainda por sua linha de iogurtes e requeijão. Em seu estande do evento gastronômico Taste SP, por exemplo, a marca preferiu destacar o iogurte grego.

Mas foi o queijo parmesão que ganhou o reconhecimento dos entrevistados do Datafolha, com 17% das citações dos paulistanos. A vitória representou o quarto triunfo em seis anos de levantamento.

Na mesma pesquisa é possível observar uma aproximação de outra marca, a Faixa Azul, com 13% das menções (que ficou em segundo lugar por causa do critério de desempate). No entanto, a suposta concorrência não preocupa a Vigor, já que a segunda colocada pertence ao mesmo grupo —assim como Danúbio, Leco e Amélia, entre outros.

O grupo só tem a comemorar, porque o parmesão Faixa Azul 12 meses ganhou uma medalha de prata no World Cheese Awards de 2023, que aconteceu na Noruega, com queijos de mais de 40 países na disputa. No mesmo evento, o parmesão Vigor seis meses levou o bronze —o super ouro ficou com o Morro Azul, de Pomerode (SC). **(SM)**

55%

*Cisne*

# Teste de fidelidade

O cisne branco é uma ave conhecida pela fidelidade —tanto que sua imagem é usada para simbolizar o amor entre casais. Na pesquisa Datafolha, a fidelidade foi entre o consumidor e o Sal Cisne, eleito pelo terceiro ano o campeão, com 55% da preferência.

Segundo a pesquisa, esse número sobe para 74% considerando só os entrevistados acima de 41 anos; no entanto, cai para 26% entre os mais jovens, de 16 a 25 anos.

Em 2024, a marca completa 75 anos e deve usar as redes sociais para fazer um resgate de sua trajetória. “Somos uma empresa nacional, cujas origens remetem ao Brasil Imperial, e que, graças à visão dos que me antecederam e à qualidade dos profissionais, mantém a preferência do consumidor”, diz Guilherme Barretto Giorgi, CEO da Refinaria Nacional de Sal S.A., que detém a marca Sal Cisne.

A referência histórica remonta à criação da Refinaria Nacional no país, em Cabo Frio (RJ). A fábrica continua na cidade, mas hoje há um escritório também em São Paulo.

O valor afetivo da marca é lembrado na figura dos simpáticos saleiros em formato de ovo com um chapéuzinho. A embalagem ganhou edições sazonais, como o saleiro rosa. “É a edição Outubro Rosa, comercializada para apoiar o Instituto Protea, que auxilia mulheres de baixa renda na conscientização e no tratamento de câncer de mama”, conta Giorgi. Parte da receita da venda é revertida para o instituto.

Entre os destaques ainda está a linha Parrilla (nas versões tradicional, chimichurri, alho e pimenta-preta). No varejo, a marca trabalha só para o mercado interno. “Para a indústria, é vendido para países da América Latina.” **(SM)**

# Prova de amor

**20%**

*Sazón*

Criado pelo grupo japonês Ajinomoto, em 1988, o tempero pronto Sazón foi pensado para o paladar brasileiro. “A marca tem um forte elo emocional com os seus consumidores, que consideram Sazón o tempero do amor e o sabor das receitas das famílias”, diz o gerente de marketing Thiago Campos.

Esse amor citado pelo executivo, de fato, grudou com a marca após repetidas campanhas, incluindo uma icônica ao som de “É o Amor”, com Zezé di Camargo e Luciano.

Pela quarta vez consecutiva, o paulistano coloca o tempero Sazón em primeiro lugar, com 20% da preferência. De acordo com o executivo, o estado de São Paulo representa 26% do volume de vendas da marca.

Ao longo dos anos, cada tempero lançado foi associado a uma cor, mesmo sem carregá-la no nome. O vermelho é o tradicional, indicado para as carnes; o verde é o do frango; e o amarelo, dos legumes. Hoje a variação aumentou e inclui versões como Sabores do Nordeste e Toque de Limão, entre outros.

Na embalagem, como é orientação da Anvisa desde 2022, está destacada a lupa com o selo “alto em sódio”. Porém, a empresa buscou uma alternativa. “O caldo em pó é a evolução no mercado, é 0% gordura e se dissolve fácil. Além disso, apresenta grande variedade de sabores (sete tipos) e duas versões com menos sódio (a linha Lev)”, aponta o executivo.

No marketing, a marca voltou a se associar ao Big Brother Brasil. “Fomos o patrocinador oficial do Café com Eliminado, no programa Mais Você, com Ana Maria Braga. A marca também temperou os quadros Big Treta e Vamo Invadir Sua Casa”, lembra Campos.

Em São Paulo, a marca instalou em alguns pontos de venda uma ilha em formato de confessionário do BBB, mas sem pedir para eliminar ninguém. **(SM)**

INÊS 249

# Mais uma vez, mostrando que o amor está na mesa.

Pelo 4º ano seguido, eleito o **tempero mais amado e lembrado pelos consumidores.**

**Seu amor é o melhor ingrediente.**

# Tá na mesa

*

48%

*Yoki*

Se tem amigos no churrasco, tem farofa. Se tem reunião em família, tem farofa. Até na ceia de Natal ela está lá, às vezes mais presente do que o Papai Noel.

"A farofa é um alimento muito presente na mesa dos brasileiros, faz parte da cultura alimentar, sendo utilizada nos mais variados pratos. E a Yoki, líder da categoria, busca trazer para os consumidores o que há de melhor nesse universo, com variações que apresentam como base a farinha de mandioca —preferência nacional— e de milho", conta Bruna Araruna, diretora de marketing da General Mills no Brasil para a marca.

Na mais recente pesquisa Datafolha, a Yoki registrou 48% da preferência dos paulistanos, conquistando sua quinta vitória na categoria e permanecendo invicta.

Em abril, antes mesmo do período de festas juninas, época movimentada para a marca, a Yoki patrocinou uma festa com o tema na edição mais recente do Big Brother Brasil.

"Essa exposição foi muito positiva e seguimos com as demais ações para o período com a presença de barracas juninas em mercados de todo país", conta a diretora de marketing. "A farofa marca presença nas barraquinhas de churrasco nas quermesses e, com isso, a venda desse item chega a crescer 30% nessa época do ano."

Antes de integrar o portfólio do grupo americano, a Yoki já existia como marca própria desde a década de 1990. A farofa tradicional continua como a mais comercializada, mas há versões especiais e saborizadas.

"As especiais são feitas com farinha torrada em forno a lenha, temperos de verdade, sem conservantes, com flocos maiores e crocantes, garantindo o gostinho caseiro", explica a executiva. **(SM)**

*

**29%** *Aurora* **29%** *Sadia*

# Pódio dividido

Se a disputa pela melhor linguiça de São Paulo fosse uma final de futebol, iria para os pênaltis. Como neste ano tem Olimpíada, é possível colocar as duas no alto do pódio com uma medalha de ouro para cada uma: Aurora e Sadia ficaram rigorosamente empatadas, com 29%. É o terceiro empate entre as marcas, sempre dentro da margem de erro, em quatro anos de pesquisa Datafolha.

"O consumidor valoriza a qualidade das linguiças Aurora, feitas com carnes selecionadas, tempero exclusivo, resultado de investimentos em modernas fábricas, pesquisas e na gestão que temos desde o campo", diz Daniele Tomé de Oliveira, gerente corporativa de marketing da Aurora Coop.

As linguiças da marca se dividem entre frescais e cozidas defumadas. O primeiro grupo inclui versões práticas, que podem ser preparadas na churrasqueira e air fryer. O segundo passa por outro processo, caso da linguiça calabresa, usada em caldos e pizzas. A linguiça toscana da Aurora é a versão preferida em São Paulo, diz Oliveira. "Somos referência na mesa dos consumidores tanto no churrasco como no dia a dia."

Já Luiz Franco, diretor de marketing da BRF, conta que a Sadia tem uma relação especial com a cidade. "A marca nasceu em Concórdia (SC), em 1944. Porém, em 1952, criou o primeiro avião para carga refrigerada no Brasil, que fazia o transporte dos produtos desde Santa Catarina", afirma o executivo.

Com 22 variedades, a marca destaca receitas com linguiças (assim como de outros produtos) nas redes sociais. "A Sadia é uma combinação equilibrada de inovação e tradição, acompanhando tendências", diz Franco. **(SM)**

INÊS 249

# Estrela da festa

✻
**26%**
*Friboi*

Churrasco pode até ser um evento descontraído, com risos e conversas entre amigos e familiares. Mas escolher a carne que vai para a churrasqueira é coisa séria. E na hora de decidir qual a marca da picanha, a estrela do evento, o paulistano prefere Friboi.

Na pesquisa Datafolha, 26% dos entrevistados citaram a marca. É o segundo título seguido na categoria —a empresa já ganhou outras quatro vezes, entre 2016 e 2019, quando o tópico chamava carne bovina.

"Os consumidores estão cada vez mais atentos aos produtos que levam para seus lares. Itens como procedência de origem, processo de produção e qualidade são decisores de compra", afirma Nathaly Ortega, gerente de marketing da Friboi, que pertence ao grupo JBS. "E o fato de os consumidores reconhecerem nos produtos da Friboi estes atributos é o que faz a marca crescer e consolidar a sua liderança."

Apesar de trabalhar com linhas distintas em seu portfólio, como Reserva ou 1953, a Friboi tem apostado as fichas na Maturatta —que tem cortes como picanha, bife ancho e fraldinha—, com a campanha "Maturatta Friboi é churrasco e ponto". "Cada vez mais os consumidores estão conhecendo e reconhecendo a qualidade da linha."

Uma das ações aconteceu em maio, para o Dia do Hambúrguer (28), sob o conceito "Hambúrguer Maturatta. Tem tudo para ser o seu favorito". "Tivemos mais de mil faces espalhadas em abrigos de ônibus, passarela premium na linha 9-Esmeralda da CPTM, TV Minuto e spot de rádio", diz. **(SM)**

INÊS 249

Carne preparada por Rogério Betti, especialista em churrasco

# Os 10 mandamentos do churrasco perfeito

Está registrado por Luís da Câmara Cascudo em "História da Alimentação no Brasil": o homem come churrasco desde a pré-história. "A carne era assada na chama ou sobre carvões. Carne cozida coincidiria com a cerâmica", afirma o autor, na publicação de 1967.

Essa paixão milenar encontrou no Brasil território fértil. Mas o tema divide opiniões —é que nem religião, cada assador tem suas técnicas e truques. Confira, a seguir, o que alguns dos principais experts do país recomendam para fazer o churrasco perfeito. **(FGP)**

**1.** Para preparar picanha congelada, descongele em geladeira por ao menos 24h (ou 48h para peças maiores). Evite levá-la direto da geladeira à grelha. Deixe ao menos 10 minutos fora da embalagem, o que ajuda a chegar ao ponto com mais precisão, diz Anne Napoli, diretora de marketing da Friboi.

**2.** Preste atenção a outros cortes como o ancho, retirado da parte dianteira do contrafilé, e o flat iron, que sai do ombro bovino, chamado de raquete, sugere Rogério Betti, do Quintal DeBetti.

**3.** Calcule 500 gramas de carne por homem adulto (incluindo aves, peixes e linguiças), orienta Tatiana Bassi, do Templo da Carne Marcos Bassi. Para mulheres, a quantidade média é 350 gramas.

**4.** Não salgue a carne com antecedência, adverte a assadora Clarice Chwartzmann, pois o sal acelera a desidratação e faz a carne perder suculência. "Só aplique o sal quando a brasa atingir o ponto ideal."

**5.** Forme uma camada de 10 cm de carvão e acenda a churrasqueira 45 minutos antes. Chico Mancuso, chef parrillero do Rincon Escondido, recomenda colocar a carne na grelha só quando as brasas estiverem bem vermelhas. "Nada de cozinhar com elas ainda pretas, porque vai amargar a carne."

**6.** Use a brasa quando quiser formar uma crosta caramelizada em peças maiores. Prefira a chama alta para garantir a cocção rápida, sobretudo em cortes finos e sem tanta gordura, afirma Mancuso.

**7.** Limpe bem a grelha. Caso contrário, a gordura do último churrasco vai derreter e cair sobre a brasa, levantando labaredas, explica Fabio Lazzarini, chef do Varanda D.inner. Para evitar que a chama fique alta, cubra o fogo com cinzas. "Quando a gordura pinga, a cinza absorve", ensina.

**8.** Regule a altura da grelha conforme o corte. Se estiver baixa demais, a carne queima rápido por fora. Caso fique muito alta, a carne fica seca e sem sabor, diz Léo Salomão, chef de parrilla da rede Pobre Juan. "Os cortes mais grossos, como ojo de bife, devem ser assados cerca de 15 cm acima da brasa, enquanto carnes mais finas podem ficar perto da fonte de calor, a uma altura de 5 cm."

**9.** Evite furar as carnes ou tirar lascas para conferir o ponto. István Wessel, autor de "Churrasco – Dando nome aos bois", indica virar os cortes algumas vezes e usar pinças ou garfos longos.

**10.** Para assar uma peça inteira de picanha, sele a carne. Comece pelo lado da gordura, sem deixar criar labaredas e carbonizar a peça. Depois, sele todos os lados. Tire da brasa e deixe descansar por 5 minutos para que os sucos internos estabilizem. Corte as fatias no sentido contra fibra, volte à brasa e prepare no ponto desejado, explica Napoli.

INÊS 249
Seleção de cortes que é garantia
de maciez para o seu
CHURRASCO.
Maturatta
Friboi
É CHURRASCO
E PONTO

35%

*Sadia*

# Aposta na crocância

Em 1944 foi fundada a S.A. Indústria e Comércio Concórdia, em Concórdia (SC). Mas o nome pelo qual a marca ficou conhecida junta apenas o "Sa" do início e o "dia" do final. Hoje, a Sadia chega aos 80 anos como uma das gigantes do setor, integrante do grupo BRF, resultado da fusão com a antes concorrente Perdigão.

Na categoria frango, a empresa continua imbatível na pesquisa Datafolha, chegando ao hexacampeonato, com 35% das menções. O produto, aliás, é uma especialidade da casa, que tem o franguinho Lek Trek como mascote há mais de 50 anos.

E a marca tem novidades: na linha de empanados chegaram o Pop Nuggets, feito com peito de frango empanado com tempura, e o Big Nuggets, versão 40% maior que o tradicional. "Também lançamos a linha Xtreme, com o Xtreme Empanacho, empanado de carne de frango crocante com sabor queijo nacho, e Xtreme Chicken Bomb, recheado com queijo sabor cheddar", diz Luiz Franco, diretor de marketing da BRF. Ao todo são 101 itens com frango no portfólio.

Os nuggets também foram destaque da Sadia na parceria com a NBA. Além de aparecerem em peças publicitárias nos intervalos comerciais, estiveram presentes na NBA House, no parque Villa-Lobos. "É o quarto ano como patrocinadora oficial da liga no Brasil. De acordo com o IBGE, 40% da população acompanha o basquete pelas mídias. Então, essa parceria nos traz a possibilidade de criar um elo com consumidores de forma autêntica", avalia Franco. **(SM)**

INÊS 249



17%

*Tabasco*

# Bem conservada

O Dia da Coxinha (18 de maio) é tão importante para a marca de molho de pimenta Tabasco quanto o Natal é importante para os fabricantes de panetone. É um dia especial, que merece toda a atenção.

“Para comemorar a data, realizamos uma aula de como fazer o petisco, com o molho Tabasco como ingrediente, para os alunos de gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi”, conta Heidi McCollum, diretora de vendas da Tabasco para a América Latina.

Pela terceira vez consecutiva, o molho de pimenta criado pela família McIlhenny, em Louisiana (EUA), foi escolhido o melhor para 17% dos paulistanos, apontou o Datafolha.

A receita, que nasceu familiar, em 1868, é composta por apenas três ingredientes: sal, vinagre e pimenta —envelhecida em barris de carvalho por três anos. A marca está desde 1933 no Brasil e já vê o país como o principal mercado da América do Sul.

Nem todas as variações de molhos criados lá fora chegam aqui. No Brasil, a linha de molhos inclui as versões original, jalapeño, chipotle, habanero, garlic (alho), sriracha (o molho tailandês) e sweet & spicy (porque a pimenta também pode ser doce). Segundo a executiva, neste ano a marca está passando por reformulações e terá novas embalagens.

Como nem só de coxinha vive uma pimenta, a marca faz também algumas ações pontuais em São Paulo em outras datas, principalmente com lanchonetes e bares. No Dia da Cerveja do ano passado, por exemplo, promoveu uma parceria com o Tank Brewpub (melhor bar de cervejas desta edição), no lançamento de um combo com uma pint e um petisco —com molho jalapeño. **(SM)**

35%

*Castelo*

# Reinado absoluto

Quem visitar o site da Castelo Alimentos vai se deparar com uma linha bem variada de produtos, passando por molhos para saladas, azeites, patês, temperos e conservas, como alcaparras ou picles. Mas é o vinagre que garante o sucesso da marca —inclusive, aparece antes de outros itens na página virtual.

Em seu sexto título consecutivo na pesquisa Datafolha, a Castelo foi escolhida por 35% dos paulistanos —o segundo colocado na categoria teve apenas 2%.

A lista de vinagres da marca nas prateleiras inclui opções como orgânico, natural, saborizado e especial, entre outras. As embalagens também são diversas, desde sachês até vidro ou PET.

“Nossos vinagres são produzidos a partir da fermentação do fruto ou cereal. Possuímos uma linha de orgânicos que tem selo de procedência e certificação, e a linha de vinagres naturais traz a madre do vinagre, que conserva os benefícios da fruta para o organismo”, explica Gislaine Pavani de Freitas, diretora de marketing da Castelo Alimentos. Ela acrescenta que a empresa investe constantemente em pesquisa e na modernização do processo de produção.

No entanto, a pesquisa mostra que o público jovem tem uma aceitação bem menor (16%) do produto do que a faixa etária de 41 anos ou mais (45%).

“É natural que um público mais experiente na culinária seja nosso maior consumidor”, diz a executiva. “Mas também temos um olhar para esse público mais jovem que está chegando ao mercado de trabalho, conquistando sua independência e se responsabilizando pelas compras do mês”, afirma. **(SM)**

**52% e 41%**

*Heinz*

# Até a última gota

Em um vídeo nas redes sociais, um homem com um hambúrguer na mão percebe o cotovelo de seu agasalho manchado com ketchup. Em vez de ficar chateado, ele se contorce para alcançar o molho do casaco com a língua. Em outro vídeo, uma mulher pega o pratinho do lanche besuntado com molho e começa a lambê-lo até deixá-lo limpo.

Eles integram a campanha "The last drop" (a última gota), da Heinz. "Ela retrata pessoas em situações não convencionais e dispostas a ir além para obter a última gota do ketchup", diz Cristina Monteiro, vice-presidente de marketing da Kraft Heinz Brasil.

A marca continua imbatível com sua dupla, segundo pesquisa Datafolha: o ketchup é hexacampeão, com 52%; a mostarda é tetra, com 41%, seu melhor índice; ambas com liderança tranquila diante da concorrência.

Tomate, açúcar, vinagre, sal e cebola são os ingredientes da fórmula clássica do condimento, mas isso não é tudo. "A marca possui mestres tomateiros espalhados pelo mundo para garantir excelência em tudo o que envolve o fruto e a produção", afirma Monteiro, lembrando que, além do ketchup tradicional, o Brasil tem três sugestões saborizadas: bacon & cebola caramelizada, picles e picante.

Já a mostarda chega por aqui nas versões tradicional, mel, picante e escura —esta, com pedacinhos do próprio grão da mostarda.

Com a marca Hemmer, também do grupo, a Kraft Heinz Brasil patrocina o Comitê Olímpico Brasileiro e dois atletas em particular, Lucão, do vôlei, e Rebeca Andrade, da ginástica artística. **(SM)**

69%

*Hellmann's*

# Conexão direta

Entre todos os ingredientes listados neste especial, nenhum supera a vitória da Hellmann's, escolhida a melhor maionese para 69% dos pesquisados e, assim, chegando ao sexto título d'O Melhor de São Paulo.

"Hellmann's une inovação, tradição e conexão com o consumidor", diz Carolina Riotto, diretora de marketing de alimentos da Unilever no país. "Todo mundo tem alguma memória afetiva com a marca. Quem não se lembra da salada de batata com maionese no almoço de domingo na casa da avó?"

Além da casa da avó, a marca de origem americana está presente em 45 países, com o Brasil como o segundo principal mercado. Por aqui são nove sabores de maionese, incluindo as recentes alho, verde, com toque de salsinha, cebolinha e manjericão, e apimentada. Mas é a versão churrasco, lançada em 2023, que se tornou sucesso instantâneo. "Vendeu 40% a mais do que o planejado em sua estreia", afirma Riotto.

Neste ano, a marca ampliou sua exposição na NBA com o bar Boteco da Hora H, que funcionou na segunda rodada dos playoffs da liga americana em espaço na Vila Madalena. A Hellmann's também patrocina o NBA Park, atração em Gramado (RS).

Além do basquete, a marca esteve presente em grandes eventos como Camarote N1, no Carnaval do Rio de Janeiro, e, pela primeira vez, no Lollapalooza. "Mas tudo só é possível por sermos uma marca que pensa na vida em coletivo", diz a executiva. "Temos o combate ao desperdício de alimentos como um de nossos propósitos." **(SM)**

# Sotaque paulistano

*Ceratti*

Para celebrar o aniversário de São Paulo, em janeiro deste ano, uma rede de fast-food resolveu lançar de maneira limitada um sanduíche de mortadela. E a marca escolhida para a ação foi a Ceratti.

Nascida na capital paulista há mais de 90 anos, mas hoje integrante do grupo americano Hormel Foods, a marca mantém uma ligação estreita com a cidade. A pesquisa Datafolha aponta a predileção pelo embutido da Ceratti por 28% dos paulistanos, vencendo a categoria pela quinta vez.

São Paulo é, sim, um foco especial para a empresa. "Reforçamos nossa parceria com o Mercadão, com ações promocionais, degustações e eventos especiais, destacando a qualidade das nossas mortadelas", diz Marília Ramos, diretora de marketing.

O segredo do sucesso do produto, aponta a executiva, é a seleção criteriosa dos ingredientes, com 100% de carnes nobres e temperos naturais. "O processo artesanal faz a mortadela ter um sabor inigualável e ser a predileta entre os consumidores."

Ainda segundo a pesquisa, a Ceratti chega a 42% da preferência entre as pessoas acima de 41 anos; porém, o índice cai para 10% na faixa etária de 16 a 25 anos.

"Para atrair o público jovem, estamos desenvolvendo ações específicas que combinam nossa tradição com elementos modernos e relevantes para essa geração", diz Ramos. "Isso inclui parcerias com influenciadores digitais e chefs que criam conteúdos exclusivos e autênticos", afirma.

Mesmo no portfólio de uma empresa internacional, a Ceratti está presente exclusivamente no Brasil, onde é possível encontrar a mortadela tipo bologna e outras quatro variações: com pistache, com picles, com azeitona e uma versão light, com 30% a menos de caloria comparada à tradicional. **(SM)**

# Clientela fiel

Que tal experimentar um presunto ou salame de outra marca que não seja Sadia? “Nem a pau, Juvenal.” A resposta clássica que fez sucesso em diversos comerciais em outra época —e teve até Fernanda Montenegro e Fernanda Torres apertando a bochecha do ousado Juvenal, homem por trás da oferta indecorosa— está de volta.

Agora é uma menina que vai comprar presunto, bem fininho, ao lado da avó, e recusa uma fatia de salame quando descobre que não é Sadia. O final é o mesmo, com a bochecha de Juvenal pagando a conta.

Paulistanos que responderam ao Datafolha concordam com a jovem. O presunto da Sadia chega à sexta vitória, com 67% das menções; o salame (34%) e a salsicha (44%) são tricampeões e igualmente invictos.

“Em São Paulo temos um forte trabalho com padarias renomadas, com espaços personalizados e inclusão de lanches exclusivos com frios Sadia nos cardápios das lojas”, conta Luiz Franco, diretor de marketing da BRF, ao lembrar a relação especial da marca com a cidade.

Ao todo a Sadia tem seis variações de salsicha, sete de presunto e outras dez de salame. Todos eles aparecem nas redes sociais da empresa, em dicas de lanches e outras receitas com os produtos.

Apesar das oito décadas de história, a marca busca se aproximar do público mais jovem em ativações em eventos, como o festival Lollapalooza, em São Paulo.

“Foi o terceiro ano consecutivo da Sadia como rango oficial do evento e neste ano aumentamos a participação com uma experiência imersiva”, diz Franco, citando que o cachorro-quente com a salsicha da marca era um dos vários petiscos disponíveis para o público do festival, que foi realizado em março, no autódromo de Interlagos. **(SM)**

*

**67%, 34% e 44%**

*Sadia*

**66%**

*União*

# Doce conquista

O açúcar pode ser refinado ou cristal, em cubos ou sachê, mascavo ou orgânico, mas a marca é sempre a mesma: União. De acordo com a pesquisa Datafolha, 66% dos paulistanos preferem o produto da empresa, que chega ao hexacampeonato na categoria.

"O diferencial do açúcar União está em sua capacidade de ir além do simples ato de adoçar as receitas, elevando a experiência culinária", afirma Juliana Conti, gerente de marketing da Camil Alimentos, o grupo que detém a marca.

"Buscamos sempre oferecer produtos que atendam às diversas necessidades e preferências dos consumidores. Nossa contínua dedicação à qualidade e à satisfação do público consolida a marca como uma gigante no mercado", diz, lembrando que a União tem mais de 110 anos de tradição.

Em junho passado, mês de festas juninas, o consumidor pode ter sentido no bolso o aumento do preço do açúcar (refinado, cerca de 10%, e cristal, 7,8%), o que acabou refletindo em outros produtos açucarados, como bolos, chocolates e outras guloseimas.

Mas nada abala a relação da empresa com o paulistano, principalmente com o cozinheiro mais experiente —a preferência pela União chega a 80% entre os consumidores com 41 anos ou mais.

Juliana Conti afirma que a marca atua com a escola de negócios e confeitaria Doce Futuro União, que ensina técnicas de confeitaria ao público. Segundo a executiva, o objetivo é fomentar a geração de renda por meio dos doces. **(SM)**

# Tem pra todo mundo

**Marília Miragaia**

*

67%

*Leite Moça*

56%

*Nestlé*

29%

*Nescau*

A variedade que atende diferentes ocasiões e públicos é um pilar em comum das três marcas da suíça Nestlé que lideram o mercado nas categorias creme de leite, leite condensado e chocolate em pó, de acordo com pesquisa Datafolha.

Vencedor pela quarta vez, o Leite Moça foi lembrado de forma espontânea por 67% dos moradores de São Paulo das classes A e B. Além de servir de sinônimo do produto, a marca expandiu atuação para outras frentes como a linha profissional, de sobremesas lácteas, de chocolates e de sorvetes.

Várias iniciativas são necessárias para que possam existir produtos como a versão vegetal do Leite Moça, que em 2022 se juntou às opções integral, semidesnatada, desnatada e zero lactose.

Além de monitorar consumidores por canais de atendimento, redes sociais e pesquisas, a gigante de alimentos tem uma área própria para fazer inovação e renovação de portfólio. "Também temos dentro de casa o C.Lab, laboratório de pesquisas próprio voltado ao comportamento do consumidor e a tendências de consumo, considerando o cenário do perfil demográfico e comportamental", afirma Thais Abdo, gerente de marketing de leites culinários da Nestlé Brasil.

Produzido no país há 102 anos, o creme de leite Nestlé também se diferencia pela diversidade, com versões tradicional, light e zero lactose. Não à toa, a marca é a maior vencedora da categoria, com cinco conquistas em cinco edições. O produto foi lembrado de forma espontânea por 56% dos respondentes da pesquisa Datafolha.

Nescau, mencionado por 29%, dos entrevistados como melhor chocolate em pó, também aparece em cereal matinal, cookie, waffer e bebidas prontas, entre outras linhas. A marca, porém, tem um investimento mais intenso ligado ao público jovem, com a Liga Esportiva, campeonato poliesportivo estudantil que acontece em diferentes cidades do país —e que passará por nove cidades em 2024, com um investimento de R$ 30 milhões entre 2023 e 2025 para a promoção de acesso ao esporte.

✻

## 35% e 18%

*Aviação*

# Tradição mineira

**Matheus Ferreira**

A política do "café com leite", em que São Paulo e Minas Gerais se alternavam na Presidência do país, acabou em 1930, mas o legado dos laticínios mineiros continua atual —e ganhando eleições.

Segundo o Datafolha, a marca Aviação, produzida em Minas, é dona da melhor manteiga e do melhor doce de leite, com preferência de 35% e 18% dos paulistanos, respectivamente. Foi a terceira vitória consecutiva em ambas categorias.

A história da empresa começa no ano de 1920, quando Antônio Gonçalves, Oscar Salles e Augusto Salles compraram uma fábrica de manteiga na cidade de Passos (MG). Os três escolheram o nome Aviação porque, na época, os aviões comerciais começavam a fascinar o Brasil.

No início, o produto principal era a manteiga, mas ao longo dos anos a marca passou a fazer doce de leite, queijos, requeijão e até café. Além dos alimentos, a Aviação vende ecobags, manteigueiras e bolsas térmicas, todas no tom de laranja característico da marca, com uma aeronave no centro.

Hoje a sede da empresa fica em São Sebastião do Paraíso (MG), cidade perto da divisa com o estado de São Paulo, o que ajuda a escoar as mercadorias para cá.

"Ficamos felizes e honrados em fazer parte da vida dos paulistanos com a manteiga e o doce de leite", diz Roberto Rezende Pimenta Filho, um dos diretores da empresa.

Segundo o executivo, a marca planeja novidades na linha do doce para o próximo semestre, que será anunciada em campanha.

INÊS 249

**24%**
*Dr. Oetker*

**23%**
*Royal*

# Sobremesa colorida

**Flávia G. Pinho**

Sobremesa marcante do século 20, a gelatina foi usada inicialmente pela indústria farmacêutica para encapsular comprimidos. Após ser descoberta por fábricas de alimentos americanas, fez sucesso por aqui. Antigos cadernos de receitas mostram sobremesas famosas tendo o produto como ingrediente.

O tempo passou, mas a gelatina não envelheceu. Vencedora na categoria pela segunda vez consecutiva, com 24% das menções na pesquisa Datafolha, a marca Dr. Oetker tem até novidades. O portfólio da multinacional já vai muito além dos sabores clássicos e inclui gelatina de açaí com banana, uma curiosa versão chamada unicórnio, que mistura azul e cor-de-rosa, e uma linha zero açúcar com teor turbinado de colágeno.

O sabor mais recente, algodão-doce, foi lançado em outubro de 2023 após campanha nas redes sociais. “Como líder do mercado, a Dr. Oetker precisa trazer novidades. Estamos sempre atentos às vontades dos consumidores e, pela segunda vez, deixamos o público escolher um novo sabor em votação nas redes sociais”, diz Sabrina Torquato, que chefia o departamento de marketing.

Considerada a margem de erro da pesquisa, a gelatina Royal, lembrada por 23% dos entrevistados, empata com a Dr. Oetker. A Royal é a maior vencedora da categoria, com quatro conquistas em quatro edições.

Fabricada pela multinacional Mondelez, gigante que está presente em 150 países, a gelatina Royal pega carona na fama do fermento em pó Royal, marca produzida em solo brasileiro desde 1934.

INÊS 249

**49%**

*Sococo*

# Do Pará para o Brasil

Fundada por irmãos portugueses em 1966, a Sococo mantém até hoje sua sede em Maceió (AL), apesar de ter sua produção no Pará, mais precisamente na cidade de Moju (a 110 km da capital, Belém), cujas condições climáticas são ideais para o cultivo.

A empresa foi escolhida como a melhor na categoria leite de coco pelos entrevistados pelo Datafolha, com 49% das menções —é o segundo título consecutivo da Sococo.

No site da marca, é possível encontrar, além da versão tradicional do produto, as variações light e RTC (com reduzido teor calórico), em diferentes tipos de embalagem.

Apesar da presença com certa constância nas plataformas digitais, os índices da marca na pesquisa são bem menores entre o público jovem. A Sococo teve apenas 18% de citações na faixa etária entre 16 e 25 anos —nesta parcela, 71% não souberam apontar nenhuma marca de leite de coco. Em compensação, a empresa é a preferida de 68% dos entrevistados com 41 anos ou mais.

No Instagram, várias postagens mostram o passo a passo de receitas com produtos da marca, incluindo o leite de coco, em pratos como quindim de coco com maracujá, canjica e até bala de coco, algumas delas com dicas de influenciadores gastronômicos.

Enquanto isso, as fazendas de Moju, que existem desde 1979, e de Santa Isabel —com alguns dos maiores coqueirais da América Latina—, receberam em abril pesquisadores da Embrapa Tabuleiros Costeiros, de Aracaju (SE), como parte de uma parceria para desenvolvimento da cocoicultura na região. Tudo para completar seis décadas de história ainda em plena juventude. **(SM)**

# Bate aqui

Parte indispensável do arsenal de quem cozinha em casa, batedeiras e processadores ajudam a fazer de massa de bolo até homus. No caso dos dois eletroportáteis, a Walita é a marca favorita dos paulistanos.

De acordo com o Datafolha, 19% dos entrevistados preferem batedeiras da marca —resultado que se repete pela sexta vez consecutiva. Os produtos da empresa, disponíveis no varejo e ecommerce, são voltados para o uso doméstico diário. A batedeira com motor de 250W, por exemplo, tem tigela de 3,9 litros. Maior e mais potente, a do tipo planetária conta com motor de 800W e um recipiente com capacidade de 5 litros.

Já nos processadores, a empresa é penta e foi citada por 16% dos moradores de São Paulo. Os produtos são versáteis, como o PowerChop, com quatro ferramentas avulsas que transformam o processador em liquidificador, ralador e fatiador. Outras versões do equipamento incluem lâminas de corte tipo julienne, discos para fazer batata palito ou base de espremedor de frutas.

"O reconhecimento reflete nosso compromisso e investimento contínuos na inovação e na qualidade dos produtos", diz Caleb Bordi, gerente de marketing da Philips Walita.

Fundada em 1939 no Brasil e adquirida pela holandesa Philips em 1971, a marca tem fábrica e centro de pesquisa em Varginha (MG). Por lá, produz air fryers, liquidificadores, ferros de passar, vaporizadores, cafeteiras, mixers e até papa-bolinhas. Por trás de todos os itens, diz Bordi, está a ideia de facilitar a rotina em casa e na cozinha. **(MF)**

*
**19% e 16%**
*Walita*

# Prato feito

**Nathalia Durval**

✻
40% e 31%
*Brastemp*

Na hora de preparar receitas e de limpar a bagunça gerada nesse processo, a Brastemp é a marca mais lembrada pelos paulistanos. A fabricante de eletrodomésticos é a mais citada quando o assunto é fogão e lavadora de louças na pesquisa Datafolha.

No primeiro quesito, a Brastemp foi mencionada de forma espontânea por 40% dos entrevistados e alcançou o tricampeonato. Em lavadora de louças, mantém-se campeã invicta, com sua quinta vitória em cinco edições, dessa vez com 31% das menções. Seus índices são maiores entre aqueles com 41 anos ou mais: 53% e 42%, respectivamente.

A marca completa sete décadas de história. Foi fundada em 1954 pelo grupo Brasmotor, em São Bernardo do Campo, e desde 1997 faz parte da americana Whirlpool.

A paulista foi pioneira em alguns quesitos, como a lançar a primeira lava-louças produzida no país, em 1977. Hoje, produz modelos modernos como o BLF09AE, que tem painel touch e revestimento preto. A máquina usa jatos de alta pressão e detergente para lavar até 88 peças de uma vez, incluindo taças e panelas, com consumo reduzido de energia e água, diz a empresa.

O design moderno também surge na linha de fogões de cinco bocas lançada neste mês. Um dos modelos, o BFS5XAR, conta com painel digital com timer para controlar com precisão o tempo dos preparos e auxiliar experientes e novatos na cozinha.

15%

*Mondial*

# Rainha das receitas

**Natalia Nora**

O aparelho que já foi sinônimo de preparos saudáveis e sem óleo conquistou os consumidores ao se mostrar prático e versátil. Muito além de batatas fritas e pães de queijo, as receitas feitas na air fryer podem levar ingredientes variados —inclusive óleo.

O eletrodoméstico queridinho dos brasileiros aparece pela segunda vez na pesquisa Datafolha, e novamente a marca mais citada foi a Mondial, com 15% das respostas.

Além da popularidade do aparelho em si, a empresa busca atrair o público com uma categoria em seu site de receitas dedicada a opções feitas em fritadeiras elétricas. Por lá, é possível escolher o modelo de air fryer, o tipo de prato e o tempo de preparo, para que as sugestões sejam adequadas ao equipamento que se tem em casa.

Tais especificações, aliás, se justificam por conta da variedade de modelos disponíveis. Enquanto as primeiras fritadeiras da Mondial tinham capacidade só para 2,2 litros de alimentos, o mais recente lançamento conta com dois cestos, que totalizam 8 litros.

Na air fryer dupla, dá para fazer receitas distintas, com tempos e temperaturas diferentes, simultaneamente. O aparelho, porém, não é o maior da marca, que possui o modelo forno, com capacidade para 12 litros de alimentos, que podem ser distribuídos em até duas grades ou em um cesto.

Além de rostos como o de Rodrigo Hilbert estampando suas campanhas publicitárias, a Mondial tem, nas suas redes sociais, vídeos de cozinheiros profissionais e amadores usando air fryer para diversos preparos.

INÊS 249

✻

| 16% | 15% | 13% |
|---|---|---|
| *Walita* | *Electrolux* | *Arno* |

# Potência turbinada

Criado nos Estados Unidos em 1922, o liquidificador levou 22 anos para chegar ao Brasil. O primeiro modelo lançado no país foi da Walita, não por acaso a maior vencedora da categoria na pesquisa Datafolha, com cinco conquistas em cinco edições.

A marca foi mencionada por 16% dos paulistanos, com desempenho ainda melhor (28%) entre a população a partir de 41 anos. Outras duas marcas empataram em razão da margem de erro: Electrolux, com 15% das menções espontâneas, e Arno, com 13%.

Em comum, as três têm investido em liquidificadores cada vez mais robustos, capazes de dar conta de sopas e preparos densos. Um exemplo é o Ultraforce, lançamento da Arno, com 1.400 watts de potência.

Há mais tecnologia nos novos liquidificadores do que se imagina. Previsto para o segundo semestre, o novo modelo da Walita terá lâminas de inox serrilhadas e removíveis, que facilitam a limpeza, e jarra em formato de diamante. “O design da jarra garante que o alimento seja direcionado para as lâminas, assegurando preparo homogêneo”, diz Caleb Bordi, gerente de marketing da marca, adquirida pela Philips em 1971.

As empresas também apostam nas redes sociais. Com 792 mil seguidores no TikTok, o influenciador Vítor Porpino ensinou a fazer sopa com o liquidificador Arno, e a comediante Tatá Werneck é a nova embaixadora da Walita. Mas nada se compara ao alcance da recente estratégia da Electrolux: de janeiro a abril, os participantes do Big Brother Brasil 24 só usaram eletrodomésticos da marca. **(FGP)**

# Tudo programado

A dobradinha se repete. Mais uma vez, o pódio na categoria micro-ondas é dividido entre as marcas Electrolux, que obteve 32% das menções na pesquisa Datafolha, e a Brastemp, lembrada por 29% dos entrevistados, diferença dentro da margem de erro. Todos são moradores da capital, das classes A e B, e cozinham ao menos uma vez por semana.

Ambas disputam a preferência do consumidor com produtos tecnológicos. Maior vencedora, com cinco conquistas em cinco edições, a Brastemp lançou um micro-ondas com 18 receitas pré-programadas, sem necessidade de ajustar tempo e potência. A Electrolux, por sua vez, em seu modelo topo de linha, combina dez receitas programadas com as funções dourar e gratinar.

Campanhas de grande alcance, veiculadas nas redes sociais e mídias tradicionais, fazem parte da estratégia das marcas —e não é de hoje. Quem não se lembra do slogan "Não é assim uma Brastemp", dos anos 1990?

Três décadas depois, a marca aposta na campanha "Brastemp. É outro mundo", criada pela agência FCB Brasil, que mostra como seus eletrodomésticos se ajustam à vida contemporânea e às novas famílias.

Mudanças de paradigma são o tema da última campanha da Electrolux, intitulada "Perguntinhas", desenvolvida pela agência DPZ —cabe às crianças ensinar os adultos a não desperdiçar alimentos usando as tecnologias dos eletrodomésticos. "A sustentabilidade é, hoje, o pilar mais importante no desenvolvimento de produtos", diz Ana Peretti, vice-presidente de marketing. **(FGP)**

*

**32%**
*Electrolux*

**29%**
*Brastemp*

INÊS 249

*Tramontina*

# Dentro e fora de casa

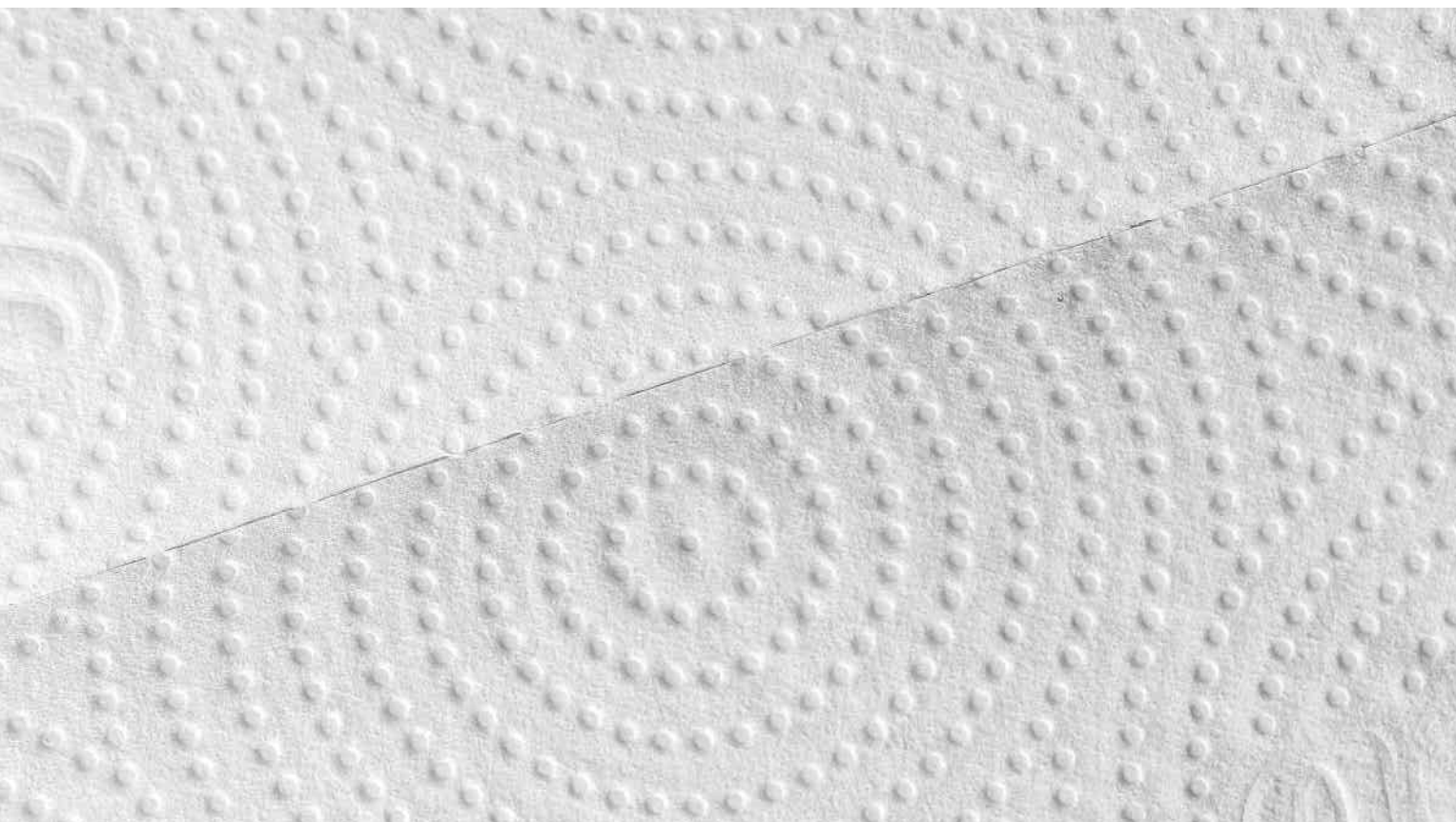
O município de Carlos Barbosa, na Serra Gaúcha, entrou na rota turística do Rio Grande do Sul por causa da Tramontina. Em julho do ano passado, nas férias escolares, a flagship da marca, que tem 4.000 m², recebeu mais de mil ônibus de turistas.

A Tramontina não está ligada só à cultura gaúcha, como mostra a pesquisa Datafolha. A marca segue invicta na categoria panelas, com seis vitórias em seis edições — neste ano, foi lembrada por 60% dos paulistanos. Na categoria talheres, também é invicta e foi citada por 73% dos entrevistados.

A imagem de tradição e solidez ganhou novas tintas durante a tragédia climática que se abateu sobre o Rio Grande do Sul. Assim que as águas começaram a subir, no começo de maio, a empresa concedeu férias coletivas para 4.000 funcionários das duas fábricas, ambas em Carlos Barbosa, para que não se arriscassem nos deslocamentos. Eles receberam cestas básicas, produtos de higiene e limpeza e ajuda financeira.

Ao mesmo tempo, diversas ações foram postas em prática. A companhia doou 70 toneladas de alimentos, 130 mil litros de água e destinou insumos para ajudar na limpeza —foram enviadas 40 mil ferramentas, 200 lavadoras de alta pressão e 38 mil itens de higiene e limpeza. Pontos de acolhimento e abrigos receberam móveis plásticos.

Segundo José Paulo Medeiros, diretor da Tramontina, as ações devem continuar. “Os órgãos públicos estão nos indicando as necessidades. Enquanto houver demanda, não pretendemos parar.” **(FGP)**

INÊS 249



# Mil e uma utilidades

**Isabela Bernardes**

Os fãs de papel-toalha já sabem dos seus vários usos na cozinha: limpar bancadas, untar panelas, higienizar potes de plástico ou mesmo ajudar a preservar folhas na geladeira, reduzindo a umidade. O que talvez não saibam é que as redes sociais estão cheias de vídeos com ainda mais utilidades do produto, que pode virar filtro de café, máscara facial e, quem diria, repelente.

Uma das aplicações surpreendeu até a Santher, fabricante da Snob, bicampeã da categoria na pesquisa Datafolha, com 13% das citações. “Fazemos pesquisas constantes para trazer inovações e descobrimos o uso da Snob por tatuadores ao participar de feiras no ramo, onde profissionais relataram a necessidade do papel-toalha nas sessões”, afirma Fernanda Hermanny, diretora de marketing da companhia.

A descoberta motivou a Santher a criar um novo produto. “No fim de 2023, lançamos a Snob Prática, uma toalha interfolhada. Ela vem em uma embalagem plástica, sem picote e com folhas individuais, fáceis de serem retiradas”, diz Hermanny. O papel-toalha tradicional precisa ser destacado do rolo, o que pode ser difícil com uma mão só. A inovação foi bem aceita no mercado e parte da repercussão se deve às ações da Snob com influenciadores do ramo de tatuagens.

A Santher era uma empresa nacional até 2020, quando foi comprada por dois grupos japoneses, a Daio Paper e a Marubeni Corporation. Hermanny explica que a mudança trouxe ânimo para os lançamentos e que, até o fim de 2024, haverá mais novidades.

**13%**

*Snob*

INÊS 249

# Made in Brazil

**Carolina Muniz**

Pelo segundo ano consecutivo, a Electrolux foi eleita a melhor marca de purificador de água pelos paulistanos. A empresa foi lembrada, de forma espontânea, por 14% dos entrevistados pela pesquisa Datafolha.

Em abril, a companhia passou a produzir purificadores e bebedouros aqui no país, na fábrica em Curitiba —antes, esses equipamentos eram importados. O foco está nos produtos a compressor, que contam com uma alta capacidade de refrigeração. Segundo a marca, eles gelam a água até cinco vezes mais rápido, sendo ideais para locais com alto fluxo de pessoas.

“Percebemos que os consumidores estão em busca de produtos mais específicos e de uso simplificado, com fácil manutenção. Com isso, desenvolvemos um purificador que, além de reter impurezas e odores e garantir uma maior quantidade de água gelada, possui fácil troca do refil do filtro e acesso à limpeza do tanque e um design moderno e mais compacto”, diz Flamarion Pirtouscheg, gerente da categoria no Brasil.

De acordo com o executivo, o mercado de purificadores está em constante expansão aqui no país. Entre as explicações para esse movimento, está a maior preocupação com o meio ambiente e com a saúde após a pandemia de Covid-19.

“Nós realizamos estudos e pesquisas constantemente para oferecer o que há de mais inovador e tecnológico para a vida das pessoas, facilitando hábitos sustentáveis, como a economia de garrafas plásticas”, afirma Pirtouscheg.

INÊS 249